Danielle Musset et Jean-François Robert

LES PÂTES DOMESTIQUES

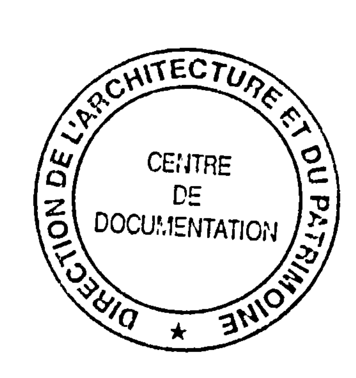
"PÂTES A LA MAIN"

DANS LES ALPES DU SUD

Rapport final

"Fractures, frontières, lisières entre mondes alpin et méditerannéen"

Aix-en-Provence, Mane, avril 1994



U.R.A. 1346 - C.N.R.S.
Centre d'Ethnologie méditerranéenne
Conservatoire de Salagon



SOMMAIRE

LES PÂTES DOMESTIQUES
"PÂTES A LA MAIN" DANS LES ALPES DU SUD

LES PÂTES DOMESTIQUES OU "PÂTES A LA MAIN" DANS LES ALPES DU SUD

RAPPORT FINAL - avril 1994

Danielle MUSSET
Jean - François ROBERT

LAS PASTAS ESCOULAIAS

De tèms passa, quand las famihas
Avien de garçouns à plaçar
S'anavoun pagaire inquietar
De nouaras bellas ou gentilhas

Cercavoun pas d'aquelas filhas
Que brilhoun que père esbreoulhar
Voulien de fremas, père pastar
Lous macarouns e las poutilhas.

Car l'espous, toujour gros groumant
Das pastas fachas à la man,
Estimava mièi 'na gavagna

De brigadèus, bèn pichouncts,
De *crousets* ou de dandeirets,
Que la bèuta d'ena coumpagna.

(Germaine Waton de Ferry : Parler de Barcelonnette, 1941).

Dans le paysage culinaire domestique de l'Europe occidentale contemporaine, les plats de pâtes occupent une place particulière au point de constituer une catégorie à part pour les systèmes culinaires des régions centrales et méridionales. Produit du pétrissage de la farine (de blé en principe) avec l'eau, les pâtes, qu'il faut se garder d'assimiler au pain et qui s'en distinguent d'ailleurs nettement par la composition (pâtes sans levain / pâte levée) et par la cuisson (eau / four), ont été largement diffusées par l'industrie alimentaire moderne dans leur forme dessiquée désormais classique. Mais parallèlement, une autre forme de production domestique, utilisant des techniques manuelles de pétrissage et de façonnage, est restée particulièrement vivace dans de

nombreuses provinces italiennes et dans le Sud Est de la France où les "pâtes à la main" sont encore quotidiennement fabriquées.

C'est cet ensemble de pratiques culinaires particulières des "pâtes à la main" sous les différentes formes qu'elles peuvent prendre dans les milieux alpin et méditerranéen qui a constitué notre champ d'investigation. Ceci dans la perspective de notre problématique qui, à travers l'actualisation dans les zones frontalières du corpus de recettes établi par le précédent inventaire, nous a conduit à appréhender et à analyser les faits de frontière en considérant ces pratiques et leurs représentations comme révélateurs à des degrés divers, de formes d'expression de l'identité ou de l'altérité.

1. LE TERRAIN

Notre option pour une démarche comparative et pour la connexion de ce travail avec un cadre plus général qui est celui de l'appréhension et de l'analyse des faits de frontières, nous a conduit à superposer deux zones et deux types d'enquêtes.

La première zone, formée par la réunion de l'Ubaye, de la Stura et de leurs vallées adjacentes, constitue le terrain d'étude où ont été menées toutes les enquêtes de type intensif. De par sa position de vallée "limite" - entre deux états, entre deux provinces, entre plusieurs départements (Alpes de Hte. Pce., Htes Alpes, Alpes Mmes.), la vallée de l'Ubaye a été choisie comme terrain privilégié d'enquête. C'est également une vallée où les pratiques culinaires traditionnelles et plus particulièrement celles concernant la fabrication domestique des "pâtes à la main", se sont conservées jusqu'à nos jours. L'étude a porté sur l'ensemble des villages de la vallée, depuis Le Lauzet (partie basse de l'Ubaye) jusqu'à Larche et Saint-Paul (haute vallée). Du côté italien, un certain nombre d'enquêtes ont été réalisées principalement dans la vallée Stura (prolongement du col de Larche), depuis la frontière jusqu'au village de Vinadio, avec l'aide du Centro documentazione Valle Stura (Stefano Martini).

Ces enquêtes, centrées sur le thème des "pâtes à la main", ont pris essentiellement la forme d'entretiens non directifs mais orientés vers un ensemble de questions clé de façon à obtenir des données homogènes, exploitables dans une perspective comparative. Ces entretiens ont été complétés par une observation prolongée des techniques de façonnage des pâtes (plus de trois cents photographies réalisées). Enfin, en février 1992, avec l'aide d'une équipe de cinéastes professionnels, onze personnes ont pu être

filmées en train de réaliser les principales recettes du corpus, afin de conserver et mettre en évidence la gestuelle précise liée à chaque type de mets.

La deuxième zone, délimitée par la bordure alpine des trois départements des Alpes du sud (Alpes-Maritimes, Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes) où les recettes à base de pâte sont variées et fréquentes, a été couverte par des enquêtes de type extensif venant en complément de celles qui ont été effectuées dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culinaire des Alpes du sud réalisé par le CETTAL (Centre d'étude des techniques traditionnelles alimentaires), en 1987. On a également bénéficié des enquêtes dialectologiques faites sous la direction de Claude Martel par Domnine Plume et Marie-Reine Hugues-Martel pour les vallées adjacentes (Queyras, pays de Seyne, Haut-Verdon, Haut-Var, etc.). Ce type d'enquête permet de mieux contextualiser le site frontière Ubaye/Stura et d'établir des comparaisons avec les régions voisines délimitant des ensembles culturels dont les régimes culinaires sont également marqués par des traditions de pâtes à la main.

La plage de temps dans laquelle nous situons cette étude est celle couverte en moyenne par la mémoire des générations les plus anciennes qui pratiquent encore une cuisine traditionnelle. Les informations sur les périodes antérieures étant fournies par les ouvrages cités dans la bibliographie.

Les séries d'entretiens et d'observations réalisés à différentes échelles spatiales permettent d'établir avec précision les contours du paysage culinaire de ces régions alpines. Complétés par la bibliographie, ils constituent la base de données qui a permis d'établir les comparaisons et d'alimenter la réflexion sur le sens à attribuer à ces données culinaires rapportées à leur contexte climatique (zone de haute et moyenne montagne), historique (existence d'une frontière étatique et de flux migratoires) et culturel (zone de partage ou de transition ou de coexistence entre traits propres au nord -"Gavots"- et traits propres au sud -Provençaux-).

2. REPERES HISTORIQUES

Dans le monde actuel, un plat de pâtes évoque communément un article d'épicerie de grande diffusion fabriqué industriellement. Cette diffusion à grande échelle des pâtes alimentaires à base de blé dur apparaît à priori comme toute récente et liée au développement de procédés modernes de fabrication industrielle qui en ont fait un produit facilement stockable et bon marché.
Cependant, l'examen de documents italiens du XIVe siècle comme les *Tacuina sanitatis*, le recueil culinaire toscan *Libro della cucina* ou encore certains

contrats de négoce gênois du XIIe (Montanari, 1989), nous conduit à penser que, dès cette époque, les mets de pâtes étaient déjà largement diffusés dans tout le bassin méditerranéen.

Une datation précise de l'apparition des pâtes (et quelles pâtes ?) dans le paysage culinaire européen paraît difficile à établir et ne présente pour ce qui nous préoccupe, qu'un intérêt secondaire. Plus importante est l'étude de l'impact sur les cultures culinaires européennes, de l'apparition et de la diffusion de cet élément culinaire.
L'étude du cheminement historique de l'évolution de ces pratiques culinaires à travers l'Europe fait percevoir, suivant les époques, différentes zones géographiques correspondant à des ensembles plus ou moins homogènes de comportements et qu'il serait sans doute intéressant de mettre en relation avec les cultures céréalières pratiquées (blé tendre, blé dur) à ces époques. C'est ainsi que du IXe au XVIe siècle apparaissent en Europe plusieurs zones de diffusion de ce que l'on peut nommer pâtes (sans distinction de catégories) : la Sicile, l'Italie méridionale, puis centrale, le sud et l'est de la France, enfin l'Europe centrale et orientale avec une nette dominante pour la Hongrie. (Kisban E. , 1936)

Cette constatation qui peut nous paraître comme relativement objective puisque établie suivant un certain nombre d'indices fournis par des documents de l'époque (récits, recueils, contrats commerciaux, inventaires ...) repose cependant en partie sur la représentation que nous nous faisons de la catégorie *pâtes*. Or d'une part, nous devons nous souvenir dans nos interprétations que la notion de catégorie doit être considérée en relation avec les logiques classificatoires en présence aux différentes époques et dans les différentes cultures et d'autre part observer que cette catégorie au sens où nous l'entendons aujourd'hui n'a pas semble-t-il d'équivalent dans les classifications culinaires moyenâgeuses.

Par ailleurs, l'exploitation qui a été faite des documents de cette époque ne permet pas de déterminer précisément les différentes variétés de froment cultivées en Europe, la présence éventuelle de blé dur et encore moins les rapports de quantités récoltées entre blés tendres et blés durs (Comet., 1989). Cette information a pourtant son importance puisqu'elle permet de déduire les types de pâtes obtenues. Pâtes de type *semoule* ou pâtes *sèches, façonnées* et dessiquées, destinées à la consommation différée, lorsqu'elles sont confectionnées à partir de blé dur. Ou pâtes fraîches dites *à la main*, qui ne supportent qu'une cuisson rapide en raison de leur faible cohésion, lorsqu'elles sont confectionnées avec de la farine de blé tendre.

Quoi qu'il en soit, suivant les informations que nous avons pu recueillir à travers la littérature culinaire des XIVe et XVe siècles par l'intermédiaire de travaux comme ceux de F. Sabban, O. Redon, B. Laurioux, M. Montanari, J.

L. Flandrin, B. Rosenberger, E. Kisban qui traitent du domaine des pâtes dans différents systèmes culinaires, il ressort que, si dès le quinzième siècle les pâtes étaient consommées dans de nombreux points de la péninsule italienne, en France de l'Est, en Hongrie et même dans les régions germanophones les plus méridionales de l'Europe centrale, les mets de pâtes n'étaient guère présents dans la littérature culinaire et la catégorie pâte encore moins explicite, même si l'on considère des ouvrages comme le *Form of Cury* de la fin du XIVè siècle, le *Liber de coquina*, le *Thrésor de santé*, etc...

Une explication peut être avancée à cela. Comme il a été déjà dit, suivant le type de farine utilisée, blé tendre / blé dur, on aboutit à deux produits très différents, respectivement *pâtes à la main* ou *pâtes sèches*. Le premier confectionné exclusivement dans le cadre domestique à partir de farine de blé tendre, destiné à la consommation immédiate et que l'on retrouve actuellement sous diverses formes dans nos vallées alpines, paraît avoir son origine quasiment liée à celle de la farine. On imagine aisément que pour celui qui possède de la farine et de l'eau mais qui ne dispose par ailleurs que d'une gamme très restreinte d'ingrédients pour l'alimentation quotidienne (zone de montagne en période hivernale) ou manque de moyen comme celui de pouvoir cuire en chaleur sèche, la confection de ce type de mets (degré zéro du pain) tombe quasiment sous le sens. Et suivant la consistance que l'on donne à la pâte, on va de l'*informe* à la *forme*, c'est à dire des *soupes* aux *pâtes égouttées.* Ce qui permet finalement d'envisager, à partir d'une base simple, stockable et bon marché, toute une variété de mets.
Ce premier produit devait être à priori peu valorisé en raison soit du peu de consistance de sa forme, soit du contexte social ou économique proche de la misère ou de la pénurie dans lequel il était susceptible d'être confectionné. Est-ce pour cela que l'on n'en retrouve guère la trace dans les livres de cuisine de l'époque ?

Le deuxième type de produit, confectionné de préférence à partir de blés durs, est avant tout un produit séché, stockable, destiné à une consommation différée. La possibilité de conservation et la bonne tenue à la cuisson, grâce à l'utilisation de blé dur en fait un produit commercialisable. Ce type de produit existe déjà en Italie bien avant le XIVe siècle (Sicile, Pouilles, Ligurie) et c'est certainement entre le IXe et le XIIe siècle que les Arabes introduisirent en Sicile l'usage des pâtes séchées dont l'invention par les peuples nomades du désert remonte, semble-t-il, au haut Moyen Age (Montanari,1989). Dès cette époque apparurent même des centres de production quasi industrielle dont les premiers s'établirent en Sicile près de Palerme. D'autres se développèrent ensuite en direction de la Ligurie. Gênes fut même le principal pôle de diffusion pour la Méditerranée au XIIe siècle, puis l'activité de production des pâtes sèches s'étendit progressivement à d'autres régions comme le sud de l'Italie péninsulaire. Mais il faut attendre le XVIIe siècle pour que les régions côtières du sud ouest et Naples se distinguent comme grands centres de

production de pâtes sèches, capables de produire de plus grandes quantités à un meilleur coût grâce à la mécanisation de certaines opérations (pétrissage, façonnage). Alors que le développement de cette activité s'étend aux diverses régions que nous venons de citer, il est intéressant de noter que dans le même temps des zones de résistance se manifestent comme en Lombardie ou en Emilie qui sont des région attachées à la traditionnelle confection domestique des pâtes fraîches dites *à la main.*

En Provence, à la même époque (fin du Moyen Age) plusieurs noms de pâtes peuvent être relevés dans la littérature culinaire mais dont les formes et le contexte de fabrication et de consommation ne peuvent guère être précisés. Cependant d'après une étude de J. L. Flandrin, on peut raisonnablement penser qu'au moins deux sortes de pâtes devaient être alors fabriquées en Provence, il s'agit des *menudets*, petits bouts de pâte sèche (de menuda(r) = réduire en débris, en miettes) qui devaient être cuits en pot et consommés avec le bouillon ou la sauce, et des fameux *crozets* qui pouvaient avoir une ressemblance avec ceux de l'Ubaye ou de la Stura du XXe siècle.

La question de l'utilisation d'instruments spécifiques à la fabrication des pâtes doit être envisagée. Si certaines pâtes comme les *crozets* pouvaient être entièrement formées à la main, d'autres comme les *lasanis* (lasagnes) devaient nécessiter comme aujourd'hui un laminage de la pâte. On peut donc fortement supposer l'existence d'un "rouleau" dans les cuisines émiliennes ou lombardes par exemple, très marquées par les traditions de pâtes domestiques. Mais il faut cependant noter que les textes ne sont pas explicites sur ce sujet.

La place des pâtes sèches dans les sytèmes culinaires de l'époque est difficile à préciser. Les livres de cuisine des milieux riches ne font guère état des mets de pâtes sèches alors que leur fabrication interdite en temps de disette nous pousse à croire qu'il pouvait s'agir d'un mets de luxe. Par ailleurs on peut penser que ce type de mets devait convenir à une consommation populaire ou un type d'alimentation nécessitant un stockage sur une longue durée.

Les données historiques ne sont pas plus explicites sur le statut culinaire des pâtes à la main. Elles permettent seulement d'établir qu'un ensemble de pratiques assez hétérogènes s'étend bien au delà de la bordure méditerranéenne en direction de la France du Nord, peut-être de l'Angleterre et de la partie méridionale de l'Europe centrale avec une densité particulière pour la Hongrie et l'Allemagne où les pâtes (sèches ou à la main) ont, semble-t-il, fait leur apparition par le sud ouest du pays aux environs du XVIe siècle et par l'intermédiaire des classes "bourgeoises". La péninsule italienne constituant selon toute vraissemblance le principal centre d'innovation et de diffusion .

Une dernière question reste encore à évoquer. Celle de l'interférence des rituels catholiques, très présents dans l'Europe méridionale, avec la pratique

des pâtes et les fréquences de consommation (Kisban,1993). Il est possible d'après E. Kisban d'établir une relation entre les jours maigres prescrits par l'Eglise de Rome et les traditionnels "jours des nouilles" (en Hongrie) qui correspondent au Lundi, Mercredi et Vendredi (par opposition au Mardi, Jeudi, et Samedi appelés les "jours de la viande"). On peut en effet penser que les pâtes constituèrent, lorsqu'elles furent diffusées dans ces régions de forte tradition catholique comme la Hongrie, un heureux substitut aux aliments habituels des jours maigres. Cette alliance entre rituels religieux et pratiques culinaires a dû se manifester à l'époque avec assez de prégnance pour marquer les systèmes culinaires sur une longue période et nous permettre peut-être d'en retrouver encore la trace dans nos vallées alpines.

3. METHODOLOGIE

3.1. LE CONCEPT DE CHAÎNE OPERATOIRE ET L'ANALYSE DES PRATIQUES CULINAIRES

C'est une banalité de dire que toutes les pâtes sont faites presque exclusivement de farine, d'eau et de sel. Il est cependant remarquable que le mélange de ces trois éléments (qui à l'origine tend vers l'informe, la bouillie, si la présence d'eau est trop forte) à travers des dosages précis et une gestuelle particulière et appropriée, aboutisse à toute une variété de formes fixées par des générations de cuisinières et qui donnent pour partie leur identité aux pâtes.

La part essentielle du travail des mains dans les opérations de mélange, pétrissage, façonnage, l'aspect, la consistance, la forme du produit final, la composition lorsqu'il s'agit de pâtes composées ou farcies sont autant de paramètres qui varient bien sûr d'une recette à l'autre. Mais ces paramètres peuvent être par ailleurs affectés par la personnalité, les affinités de l'opérateur, son goût, sa culture, ses origines. Ce qui tend à multiplier les variantes et à augmenter ainsi les difficultés pour un observateur à mettre en évidence l'ossature, la structure de la recette, les points fondamentaux et invariants qui peuvent être compris comme dénominateur commun à toutes les réalisations d'une même recette.

Un cadre méthodologique spécifique aux techniques culinaires apparaît donc nécessaire. Et le concept de chaîne opératoire semble devoir s'imposer comme outil d'analyse privilégié pour le repérage des articulations entre séquences, des points clés, des invariants. L'intérêt de la démarche réside dans le principe même de l'élaboration de la chaîne opératoire de la recette qui oblige à préciser et donc à mettre en évidence ces aspects du mode opératoire culinaire

FABRICATION (chaîne opératoire) RAVIOLE "de Fours"

Axe chronométrique / Axe opératoire et séquentiel	Points délicats:
1 min. - 2 mn.	20'

FARCE (P. de T.)
Lieux, matériels, récipients, ustensiles : casserole
temps: transform: ingrédient: cuisson p. de t. a — c c — purée sèche — e
PUREE → FARCE
Interrup. de séquence / Repères: Températ: A — C D — E

FARCE (oignons)
Lieux, matériels, récipients, ustensiles : poêle
temps: transform: ingrédient: oignons revenus dans du beurre b
OIGNONS: REVENUS
Interrup. de séquence / Repères: Températ: B

PATE
Lieux, matériels, récipients, ustensiles : planche à pâte — faitout — écumoire
temps: transform: ingrédient: f — boule de pâte h (10') — i — creusets de pâte CREUSETS — creusets farcis j k (8 mn.)
RAVIOLES "de FOURS"
Interrup. de séquence / Repères: Températ: F G H I J K L M

INGREDIENTS / Lettres repère:							
a	eau salée, pommes de t. (anciennes)	b	ail, sel, poivre, beurre, oignons	e	crème fraîche, oignons revenus, purée sèche	c	p. de t. cuite à l'eau
h	pâte reposée	f	sel, eau tiède, farine	j	creusets de pâte	i	boudins de pâte
k	sel, eau, creusets farcis						

OPERATIONS ET GESTES DE L'AGENT / Lettres repère							
A	mettre à cuire les p. de t. dans eau salée	E	mélanger les oignons revenus et la purée sèche, ajouter de la crème fraîche.	H	Découper en morceaux et rouler sous la paume des mains en boudins de 20 cm de long sur 2 cm de ⌀.	K	cuire à l'eau bouillante salée (de beaucoup d'eau) en tournant doucement sans arrêt. (7 ou 8 mn.)
B	faire revenir oignons	F	pétrir farine et eau tiède (sans oeufs) en une boule	I	Débiter en cubes, et creuser à l'index en étirant chaque boudin de pâte.	L	égoutter à l'écumoire
C	égoutter p. de terre	G	former une boule de pâte et laisser reposer 10 mn.	J	Remplir de farce et souder les bords	M	servir chaud, nature ou accompagné de jus de viande ou de gruyère râpé.
D	écraser p. de t. en purée sèche						

8bis

qui ne figurent pas dans les descriptions de type classique (les manuels de cuisine). Une fois ainsi déterminée la charpente de la recette, les éléments qui en constituent et garantissent en quelque sorte l'identité, il apparaît plus aisé de mettre en évidence les variantes relatives à chaque recette et dont nous discuterons l'importance et le sens à leur attribuer suivant leur nature.

Cette réflexion sur l'utilité et la mise en oeuvre du concept de chaîne opératoire comme outil d'analyse (et de description) dans le cadre des techniques culinaires s'appuie d'une part sur les travaux de transcription des recettes et de traduction graphique déjà effectués (dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culinaire des Alpes du sud. Voir schéma ci-joint). D'autre part cette démarche fait référence, bien sûr, aux initiateurs de ce concept (Leroi-Gourhan, 1971-1973) et aux travaux de technologues comme R. Cresswell, H. Balfet, C. Pelras, P. Lemonnier.

Notons enfin que l'utilité de ce concept paraît assez clairement lorsqu'on l'utilise comme outil d'analyse par exemple pour le repérage et la délimitation de la plupart des variantes, mais ses limites apparaissent si on tente de l'employer en tant qu'outil de description en particulier pour ce qui concerne les savoir-faire et les aspects esthétiques pour lesquels on manque d'un ensemble de références sensorielles (odeur, saveur, consistance, ...) codées ou mesurables. C'est une des raisons pour lesquelles nous avons tenté d'utiliser le film (vidéo), moins dans sa fonction d'enquête (C. de France, 1981) que pour sa capacité à restituer fidèlement certains aspects sensibles : les couleurs, les gestes, les formes, l'esthétique, le contact des mains avec la pâte, le son, le rythme des gestes, qui demeurent des aspects importants de cette pratique et dont les descriptions ne peuvent être qu'incomplètes. Il est d'évidence que le cinéma constitue par là un mode de saisie complémentaire des voies classiques de l'observation directe et de l'écrit de par son aptitude à enregistrer la dimension temporelle, certains aspects sensibles, le contexte immédiat, l'ambiance : autant d'éléments indispensables pour restituer l'action et lui donner son véritable sens.

Les variantes suivant leur nature peuvent aparaître comme des éléments intéressants pour analyser les mécanismes de la réalisation des choix (techniques, esthétiques,...) aux différents niveaux de la chaîne opératoire culinaire. La nature de ces choix rapportés à leur contexte devant ensuite apporter un éclairage sur les faits de frontière (question du changement, de l'évolution des pratiques culinaires, liés à l'existence ou l'influence d'ensembles culturels différents avec adoption, diffusion, assimilation, rejet de tel ou tel trait technique, culturel, etc.).

Il paraît nécessaire sur ce plan de distinguer les variantes qui reflètent des choix "collectifs" ou des pratiques partagées par un ensemble d'acteurs soit disséminés, soit appartenant à une même unité géographique, de celles qui

sont individuelles. Les variantes dites "collectives" (partagées par un groupe) semblent bien exprimer quoi qu'il en soit, un certain rapport à l'identité ou à l'altérité qui n'est pas étranger aux faits de frontières - ou lisières (culturelles). Les variantes dites "individuelles" peuvent traduire le plus souvent une recherche esthétique personnelle ou de commodité. Mais il s'agit de procéder avec prudence lors d'un tel classement car certaines variantes peuvent apparaître comme individuelles alors qu'elles sont isolées géographiquement et se rattachent en fait à un ensemble disséminé.

La prise en compte des variantes dans l'appréhension et l'analyse des recettes nous fait insensiblement franchir un seuil dans la finesse de la description de la chaîne des opérations et des choix opérés pour la réalisation de ces mets de pâtes. Pour s'en tenir aux modes de préparation et au façonnage par type de recette, ce degré de précision supplémentaire, en multipliant les données au niveau des éléments accessoires, incidents ou esthétiques, nous fait pénétrer dans le domaine des particularités et ce faisant, nous éloigne de celui des tendances et des convergences. Nous faisons référence içi à la notion des "*degrés du faits*" développée par A. Leroi Gourhan (1971) qui, à partir de tendances générales dans le domaine des techniques, nous conduit à individualiser progressivement des artefacts ou des faits particuliers à travers un ensemble de critères de plus en plus précis. T.K. Schippers qui collabore à l'étude de la phase amont de notre recherche (cycle du grain), remarque qu'il doit exister un rapport entre le "*degré au fait*" du phénomène étudié et l'échelle où se situe l'observation. Autrement dit, lorsqu'on essaie de faire ressortir des limites ou des zones frontières, "il semblerait (...) qu'il y ait une relation inverse quasi mathématique entre l'échelle de représentation cartographique et le degré du fait." (Schippers, 1993).
Une cartographie des variantes observées par type de recette pour les Alpes du Sud, fait bien apparaître le plus souvent une dissémination peu favorable à la mise en évidence de limites ou de zones de gradation dans les variantes. Reste à observer si le choix d'unités géographiques plus petites ferait apparaître davantage de zones d'homogénéité avec des lignes de partage plus nettes ou des zones de gradation. Et ceci en faisant varier, dans la mesure du possible, les critères ou le degré de finesse des données prises en compte, c'est à dire la nature des écarts ou variantes (composition, pétrissage, façonnage, assaisonnement, cuisson, utilisation d'ustensiles...), leur nombre et leur amplitude (quantités, consistance, durée, fréquence...).
Considérant la distribution zonale des différents types de recettes et leurs variantes, il semble bon d'attirer l'attention sur la valeur du sens à attribuer à certaines recettes ou leurs variantes.
D'une part, certaines variantes que nous avons qualifiées d'*individuelles*, qui d'évidence ne jouent pas le rôle de marqueur ou ne reflètent pas une pratique partagée, doivent être considérées avec précaution pour ne pas altérer les distributions de mets ou de variantes exprimant des pratiques partagées ou reconnues.

D'autre part, le traditionnel flux migratoire en provenance du Piémont et des proches vallées italiennes a fixé sur les versants français de nombreux foyers qui, bien qu'ayant pour une très large part assimilé la culture culinaire locale, n'en éprouvent pas moins le besoin de pratiquer des recettes ou des variantes de leur région d'origine. Ces variantes là, souvent disséminées et qui peuvent apparaître comme individuelles ou comme atypiques dans l'environnement où elles ont été relevées ne peuvent prendre tout leur sens que si elles sont en fait rapportées au système culinaire du milieu d'origine des informateurs en question.

3.2. CORPUS ETHNOLOGIQUE ET ANALYSE CONCEPTUELLE

Un autre aspect de la méthodologie concerne l'utilisation de l'informatique dans une perspective à la fois documentaire, classificatoire et interprétative à travers la mise en oeuvre d'un système de gestion de bases de données relationnelles. Est-il encore nécessaire de plaider en faveur de l'intégration de l'outil informatique dans l'appareil de recherche de l'ethnologue?

Ce mode de traitement des informations (*informa*-tion automa-*tique*) , grâce à son aptitude à stocker aisément les données, à les dupliquer et donc à les faire circuler mais surtout à permettre des traitements à très grande vitesse, des opérations de tri, de sélection ou des calculs en grand nombre, peut se révéler un auxiliaire puissant de la recherche en permettant de formuler des requêtes à divers degrés de complexité et de multiplier celles-ci à volonté.

Mais plus encore, la mise en oeuvre de cet outil nous conduit à une mise en ordre préalable des données de terrain, à un certain nombre d'interrogations sur les objectifs de la recherche, sur la valeur et le sens des données à retenir, et ceci étant, à repréciser peut-être la problématique initiale.

C'est peut-être en effet à ce niveau de la mise en oeuvre du modèle informatique, c'est à dire lors de l'établissement du *modèle conceptuel des données*, que les retombées sur la conduite de la recherche semblent être les plus intéressantes. La suite de la démarche qui consiste à formuler le modèle conceptuel en *modèle relationnel* (ou logique), puis à passer de la mise au point du *schéma relationnel* à la saisie des données et à l'exploitation avec la formulation des requêtes, suppose un certain nombre de connaissances techniques préalables et ne présente, pour ce qui nous préoccupe, qu'un intérêt secondaire.

Rappelons simplement que l'élaboration du modèle conceptuel peut commencer par l'établissement d'un *dictionnaire des données* qui va recenser l'ensemble des informations élémentaires non décomposables fournies par l'observation, les enquêtes et la bibliographie en précisant à chaque fois le type

repérage de leurs *propriétés* respectives. Une *propriété* ou *attribut* étant le nom donné à une classe de données qui décrivent une entité.

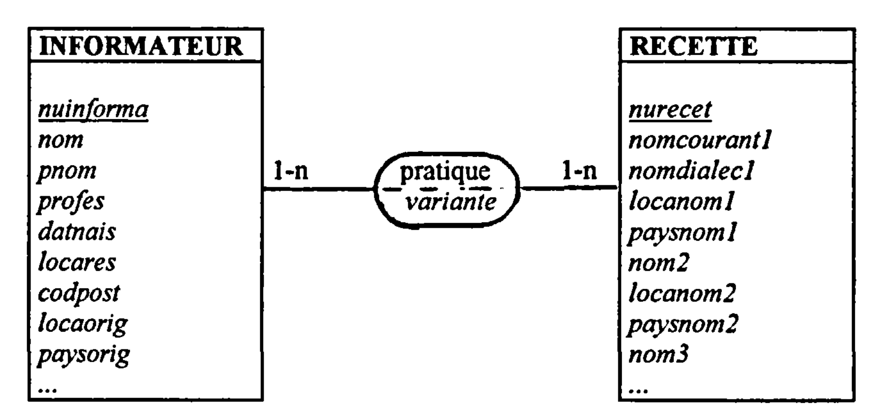
Parmi l'ensemble des informations que nous avons recueillies sur le terrain, certaines données, par exemple le nom, le prénom, la date de naissance, la localité d'origine, etc..., concourent à décrire uniquement une même entité, ici l'entité *informateur.* Chaque entité est mise en évidence par un *identifiant* et par les propriétés de cette entité qui sont des buts de dépendances fonctionnelles dont l'identifiant est la source.

Par exemple, pour l'entité informateur, l'identifiant est *nuinforma* (numéro d'informateur) et les propriétés de cette entité : *nom, pnom* (prénom), *datnais* (date de naissance), *locaorig* (localité d'origine), etc... Une fois mises en évidence les entités, reste à considérer les associations qui définissent les liens entre ces entités en repérant les structures-types, (structure de type *fiche*, de type *père-fils* ou de type *tableau* pour ne citer que les structures de base), ce qui nous conduit à l'établissement d'un modèle conceptuel des données (ou modèle entité-association).

Structure de type tableau

A un informateur correspond plusieurs recettes (cardinalités 1-n)
A une recette correspond plusieurs informateurs (cardinalités 1-n)
Une valeur de *variante* concerne un informateur pour une recette donnée.

(les cardinalités indiquées sont les nombres minimum et maximum de participation d'une entité (INFORMATEUR ou RECETTE à l'association [pratique / *variante*])



L'association non hiérarchique - (appelée encore contrainte d'intégrité multiple - CIM) [pratique / *variante*] ci-dessus (structure type tableau), doit être simplifiée et transformée dans un autre formalisme pour être traitée.
La dépendance fonctionnelle dont *variante* est le but a pour source la concaténation des identifiants des entités qui concourent à l'association [pratique / *variante*] :

nuinforma + *nurecet* ==> *variante*

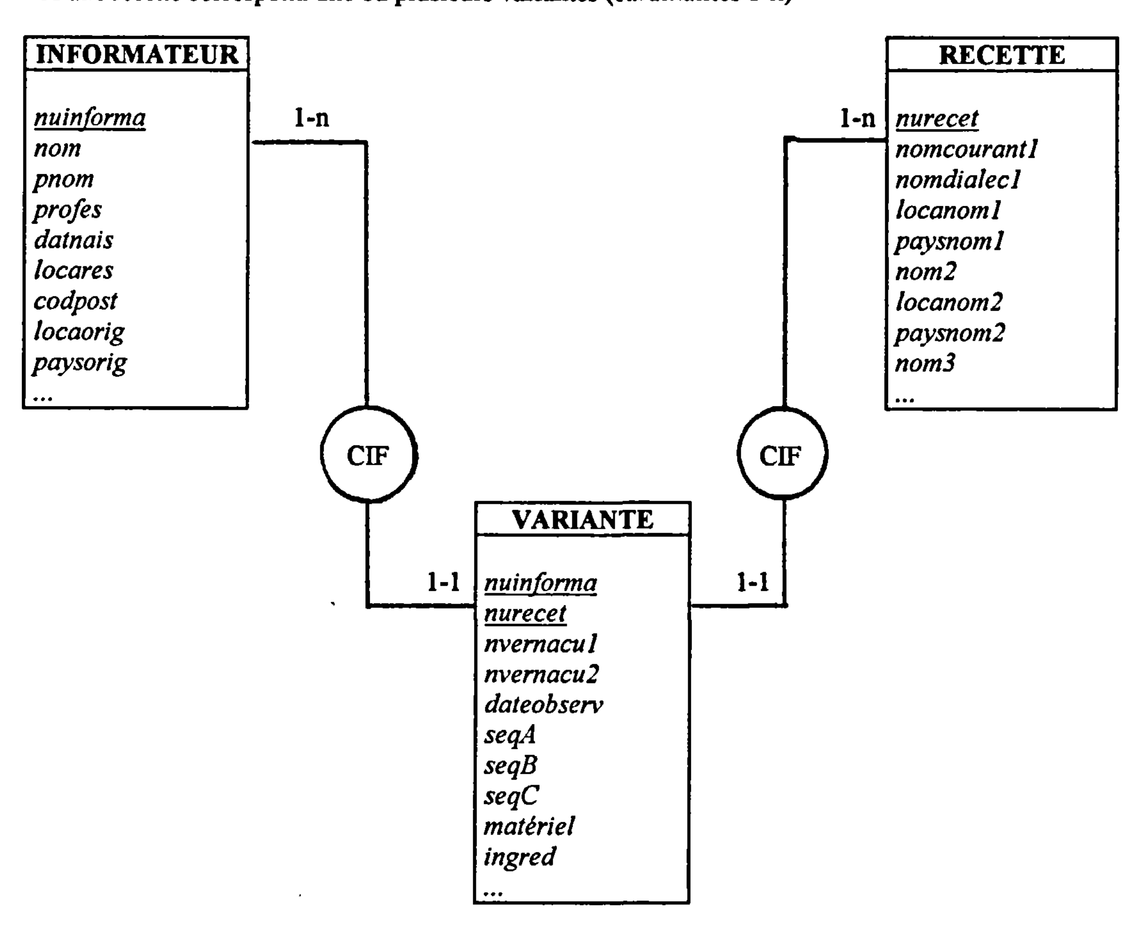
L'association [pratique / *variante*] peut être simplifiée en la remplaçant par :

- deux associations hiérarchiques (type père-fils), l'association [pratique / *variante*] étant de dimension deux puisque la valeur de *variante* dépend à la fois de la recette et de l'informateur.
- et une entité qui aura pour identifiant celui de l'association [pratique / *variante*] donc, la concaténation des identifiants des entités "informateur" et "recette". On peut nommer cette troisième entité "variante".

Rappelons qu'une association hiérarchique (encore appelée contrainte d'intégrité fonctionnelle - CIF) se caractérise par l'existence d'une dépendance fonctionnelle directe entre les identifiants des deux entitées concernées (par exemple "informateur" et "variante"). Nous ne distinguerons pas les cas de dépendances fonctionnelles fortes, stables ou non-stable.

Transformation de la structure "tableau" en structure "père-fils"

A un informateur correspond une ou plusieurs variantes (cardinalités 1-n)
Aune variante correspond un et un seul informateur et une seule recette (cardinalités 1-1)
A une recette correspond une ou plusieurs variantes (cardinalités 1-n)



C'est bien l'entité variante qui devra être porteuse des propriétés décrivant par informateur et par recette les différentes variantes.

Précisons encore un dernier point de vocabulaire qui pourrait prêter à confusion à propos de la notion d'*entité* à laquelle se substitue la notion de *relation* lorsque l'on traduit le modèle conceptuel (indépendant du type de matériel informatique utilisé), en modèle relationnel. Cette même notion de *relation* faisant place à son tour à la notion plus familière de *fichier* lorsqu'on s'intéresse directement au niveau physique ou technique du traitement.

Nous limiterons quasiment là cette courte présentation de quelques éléments de la démarche qui permet l'établissement du modèle conceptuel des données destiné à être traité par les S.G.B.D.R. (systèmes de gestion de bases de données relationnelles). Une fois posés ces grands principes de base, et plutôt que de poursuivre des développements sur des procédures techniques d'exploitation informatique qui par ailleurs peuvent varier en fonction des différents types de logiciels employées, essayons de voir comment le modèle informatique peut accompagner la démarche ethnologique dans l'effort de mise en ordre et d'interprétation de notre corpus de données.

Dans le modèle conceptuel qui a été établi, trois entités ont été mises en évidence : <u>informateur</u>, <u>recette</u> et <u>variante</u>. Et nous voyons bien comment nous pouvons, par le biais des associations hiérarchiques (CIF), lier les données propres aux informateurs, aux recettes respectives et à leurs variantes pour formuler ensuite n'importe quel type de requête.

Ceci posé, on peut se demander pour ce qui nous concerne, quel est l'intérêt d'intégrer l'analyse conceptuelle dans l'appareil de recherche de l'ethnologue et selon quelles modalités.

L'expérience montre que lors de la prise de notes sur le terrain, l'ethnologue ne conçoit pas spontanément les différentes entités qui peuvent émerger de la réalité observée, souvent difficile à saisir dans toute sa complexité et dont les fragments sont notés sur un carnet dans l'ordre évidemment chronologique de leur perception. A mesure que les informations recueilllies croissent en nombre et en diversité, elles sont souvent retranscrites sur des fiches de manière plus ordonnée mais hélas souvent toutes regroupées dans un même fichier (portant en général le nom de l'étude), ne pouvant ainsi faire apparaitre ni d'entités distinctes, ni de descripteurs (propriétés) de ces entités et encore moins d'associations entre entités pouvant préfigurer des traitements.

L'élaboration du schéma conceptuel peut alors constituer une aide pour ordonner le corpus, ceci même si la rigueur et la logique qui gouvernent cette démarche peuvent paraître inhabituelles voire suspectes dans la perspective d'un point de vue soumis à l'empirisme et au qualitatif.

D'une part, les principes d'analyse et de traitement informatique permettent, dans certaines limites, de traiter aussi bien le qualitatif que le quantitatif, même si pour l'instant les logiciels disponibles sont presque exclusivement conçus pour la gestion et encore mal adaptés aux sciences humaines.

D'autre part, la mise en place du schéma conceptuel doit aller de pair avec l'établissement du corpus, l'un renvoyant à l'autre au fur et à mesure de la collecte des informations et de leur mise en ordre. Plusieurs schémas conceptuels peuvent même être proposés à l'issue de la préenquête qui a pour objet de permettre une connaissance de base des objets étudiés. Certaines hésitations sont inévitables au départ. Le schéma conceptuel retenu est susceptible de modifications et l'enquête peut prendre d'autres directions à mesure que, par l'effet d'une relation dynamique entre le schéma conceptuel et la constitution du corpus, la valeur et le sens à attribuer aux différentes informations se précisent.

Dans le cadre de cette étude et de sa perspective comparative pour l'analyse des frontières, le problème de classement ou de délimitation entre les variantes suivant leur nature ou ce qu'elles expriment apparaît comme une préoccupation centrale et doit être rapporté aux points de vue selon lesquels on se place : le point de vue de *l'informateur* et celui de *l'observateur.* Or il se trouve que le schéma conceptuel (représenté pages précédentes) met en évidence trois entités dont principalement deux, *variante* et *recette,* expriment respectivement ces points de vue.

Le point de vue de l'informateur fait référence à une grille culturelle et des classifications qui lui sont propres ; il fait ressortir uniquement les "traits pertinents pour l'usager". Ce point de vue subjectif, largement pris en compte par l'enquête et qui s'attache pour une grande part aux marqueurs et aux stéréotypes, est traduit pour l'essentiel par les descripteurs (propriétés) de l'entité *variante.* Compte tenu de l'information disponible, leur choix a été guidé par le souci d'appréhender l'essentiel des éléments relatifs aux écarts significatifs de la pratique locale ou individuelle, sans oublier les représentations que les acteurs ont à la fois de leur propre pratique et des pratiques extérieures. Les informations correspondantes doivent donc être saisies dans ce qu'on peut appeler le *fichier variante.*
Le point de vue subjectif doit être encore complété par les descripteurs de l'entité informateur, mais cette fois en faisant appel à des éléments d'information relatifs à une perception plus globale que chaque acteur peut avoir de ses propres pratiques et de son environnement. Ces informations seront bien sûr saisies dans le *fichier informateur.*

Le point de vue de l'observateur (point de vue "objectif") propose une "analyse extérieure" selon une grille d'analyse préconstituée. Les informations captées par ce regard dit "objectif" à travers des concepts tels que celui de chaîne

opératoire dont nous avons exposé l'utilité, sont traduites par l'entité recette et saisies dans un *fichier recette.* Cet ensemble d'informations "objectives" centrées sur l'ossature, la charpente des recettes et les points invariants, la composition, les modes de préparation, mais aussi sur la fréquence, les lieux, les noms ..., devrait conduire à une vue d'ensemble du paysage culinaire, clarifiée et débarrassée des distorsions diverses.

L'intérêt de la création de ces fichiers suivant des structures adaptées à une gestion informatique, c'est à dire en conformité avec le modèle conceptuel précédent, est de pouvoir mettre en regard des éléments d'informations (de type subjectif), par exemple sur les choix techniques opérés et les raisons avancées par les informateurs ou sur les représentations et la perception qu'ont les acteurs des différentes pratiques, avec l'ensemble des descripteurs des recettes correspondantes (ingrédients, modes opératoires, matériels, variantes possibles, lieux, époques, etc.). Ces mises en relations et comparaisons qui peuvent être multipliées suivant les unité géographiques grâce à l'outil informatique devraient permettre de faire apparaître des écarts ou des conformités, des dispersions, des régularités, des tendances dont la nature et la fréquence sont à mettre en perspective avec les faits de frontière.

Les structures de chacun de ces fichiers sont présentées dans les pages suivantes. Calquées sur les propriétés du schéma conceptuel, elles donnent l'impression de travailler sur un "modèle réduit" de la réalité. Le modèle conceptuel (entité-association) en est certes un, mais il suffit d'en être conscient. Toute explication ou représentation de la réalité n'en offre forcément qu'une réduction et de toute manière, ce que nous appelons réalité est déjà une représentation.
Le schéma conceptuel, sorte d'antichambre de la compréhension, n'est qu'un outil de modélisation de la réalité à étudier, un moyen de la représenter par projection dans des configurations qui la rend intelligible en la décrivant par paramétrages successifs. Le chercheur endosse tour à tour le rôle de l'ethnologue et du logicien et c'est ainsi que, dans une relation dialectique qui s'établit entre données de terrain, concepts, analyse, modèle conceptuel, hypothèse, va se constituer le corpus et ainsi progresser la connaissance du phénomène étudié à travers ses représentations successives.

Cette façon d'envisager l'utilisation de l'outil informatique permet de rester en harmonie avec la démarche ethnologique. Cependant, les résultats en provenance de traitements informatisés ne peuvent constituer la référence unique pour le travail d'analyse. C'est l'ensemble du contenu des enquêtes et des observations (filmées ou non) qui doit être pris en compte, ainsi que les données issues de la bibliographie.

L'introduction dans cette étude de l'élément informatique (comme celle du film) dépasse à peine pour l'instant le niveau de l'expérience. Outre l'accélération obtenue pour certains traitements, il est raisonnable d'espérer que la gestion informatique conduise, au moins dans un premier temps, à plus de rigueur dans le classement, la mise en ordre, la notation des données de terrain à travers les exigences de la codification et les possibilités de comparaison et de recoupement rapide des informations. Enfin, elle aboutira à la constitution d'une base de données ou d'un corpus suffisamment riche, fiable et organisé, facilement consultable et exploitable, ce qui représente somme toute un des principaux objectifs à atteindre.

Descripteurs de l'entité RECETTE

Noms des attributs (champs Dbase)	Type	Largeur	Signification des attributs
1 NURECET	Caractère	7	référence de la recette
2 NOMCOURAN1	Caractère	15	nom français/italien de la recette au lieu d'observation
3 NOMDIALEC1	Caractère	15	nom dialectal au lieu d'observation
4 LOCANOM1	Caractère	15	localité où a eu lieu l'observation
5 PAYSNOM1	Caractère	8	pays où a eu lieu l'observation
6 NOM2	Caractère	15	deuxième nom donné à la recette
7 LOCANOM2	Caractère	15	localité où a été relevé le deuxième nom de la recette
8 PAYSNOM2	Caractère	15	pays où a été relevé le deuxième nom de la recette
9 NOM3	Caractère	15	troisième nom donné à la recette
10 LOCANOM3	Caractère	15	localité où a été relevé le troisième nom de la recette
11 PAYSNOM3	Caractère	15	pays où a été relevé le troisième nom de la recette
12 SYNO	Logique	1	existence d'une recette différente portant le même nom
13 HOMO	Logique	1	existence d'un autre nom pour la même recette
14 DATEOBSERV	Date	8	date d'observation de la recette
15 PRATRESTAU	Logique	1	recette pratiquée par les restaurants
16 LOCARESTAU	Caractère	20	localité du principal restaurant qui pratique la recette
17 SEQA	Caractère	30	séquence A de la recette
18 SEQB	Caractère	30	séquence B
19 SEQC	Caractère	30	séquence C
21 USTENSILE	Caractère	67	ustensiles habituellement employés
22 INGRED	Caractère	60	ingrédients de la recette
23 FARCE	Logique	1	préparation d'une farce
24 EAUTIED	Logique	1	eau tiède
25 LAIT	Logique	1	lait
26 OEUF	Logique	1	oeufs
27 CREME	Logique	1	crème fraîche
28 BEURRE	Logique	1	beurre
29 HUILE	Logique	1	huile
30 POMDETERRE	Logique	1	pommes de terre
31 OIGNON	Logique	1	oignons
32 EPINARD	Logique	1	épinards hachés
33 CHOUX	Logique	1	choux
34 HERBECRU	Logique	1	herbes crues (pissenlits ou épinards sauvages)
35 HERBECUI	Logique	1	herbes cuites (pissenlits ou épinards sauvages)
36 PREPAR	Caractère	67	description de la recette (modes opératoires)
37 PREPARSUIT	Caractère	67	suite de la description
38 GESTUEL	Caractère	67	description des principaux gestes
39 CUISSON	Caractère	20	type de cuisson (bouilli, rôti, frit, four, friteuse, chaleur sèche/humide)
40 PETRISMINU	Numèrique	2	temps de pétrissage en minutes
41 REPOSMINUT	Numèrique	2	temps de repos en minutes
42 CUISSMINUT	Numèrique	2	temps de cuisson en minutes
43 FRIT	Logique	1	frit
44 BOUILLI	Logique	1	bouilli
45 ASSAISON	Caractère	30	type d'assaisonnement
46 PATEGOUT	Logique	1	pâtes égouttées
47 PATESOUPE	Logique	1	pâtes en soupe
48 QUOTID	Logique	1	pâtes réservées à la nourriture quotidienne
49 FREQUENT	Logique	1	recette pratiquée fréquemment
50 RARE	Logique	1	recette pratiquée rarement
51 FESTIF	Logique	1	recette pratiquée pour les occasions festives
52 TYEFETE	Caractère	15	nom de fête concernée par la recette
53 CONSERV	Logique	1	pâtes pouvant être conservées par dessication
54 COMMENT	Caractère	30	complément de renseignement sur la recette

Descripteurs de l'entité VARIANTE

Noms des attributs (champs Dbase)	Type	Lar– geur	Signification des attributs
1 NUVAR	Caractère	7	numéro variante
2 NUINFORMA	Caractère	7	numéro d'informateur
3 NURECET	Caractère	7	référence de la recette
4 NVERNACU1	Caractère	15	nom de la variante (ou de la recette) au lieu d'observation
5 NVERNACU2	Caractère	15	autre nom de la variante (connu par l'informateur)
6 DATEOBSERV	Date	8	date d'observation de la variante
7 VPREPAR	Logique	1	variante dans la préparation
8 PREPAR	Caractère	60	mode de préparation particulier à la variante
9 PREPARSUIT	Caractère	60	mode de préparation suite
10 SEQA	Caractère	30	modifications séquence A
11 SEQB	Caractère	30	modifications séquence B
12 SEQC	Caractère	30	modifications séquence C
13 VUSTENSILE	Logique	1	variante dans les ustensiles
14 USTENSILE	Caractère	60	ustensiles ou matériels spécifiques à la variante
15 VINGRED	Logique	1	variante dans les ingrédients
16 INGRED	Caractère	60	ingrédients employés pour la variante
17 VFARINE	Logique	1	variante dans le type de farine employée
18 VLAIT	Logique	1	lait substitué à l'eau
19 VPETRIS	Logique	1	variante pétrissage
20 PETRISSAGE	Caractère	30	mode de pétrissage particulier
21 VFACONNAGE	Logique	1	variante dans le façonnage
22 FACONNAGE	Caractère	30	mode de façonnage particulier
23 VGESTUEL	Logique	1	variante dans la gestuelle
24 GESTUEL	Caractère	60	description de gestes particuliers à la variante
25 VCUISSON	Logique	1	variante dans le mode de cuisson
26 CUISSON	Caractère	20	mode de cuisson particulier
27 VASSAISON	Logique	1	variante dans l'assaisonnement
28 ASSAISON	Caractère	30	mode particulier d'assaisonnement
29 VCONSOM	Logique	1	variante dans les occasions de consommation
30 CONSOM	Caractère	30	aspects particuliers à la consommation (statut du mets et occasions)
31 VENTE	Logique	1	le mets préparé peut être destiné à la vente
32 LIEUVENTE	Caractère	20	lieu de vente
33 COMMENT	Caractère	40	remarques parrticulières de la part de l'informateur

Descripteurs de l'entité INFORMATEUR

Noms des attributs (champs Dbase)	Type	Lar-geur	Signification des attributs
1 NUINFORMA	Caractère	7	numéro d'informateur
2 NOM	Caractère	15	nom de l'informateur
3 PNOM	Caractère	15	prénom de l'informateur
4 PROFES	Caractère	10	profession de l'informateur
5 AGE	Numérique	2	âge de l'informateur
6 DATNAIS	Date	8	date de naissance de l'informateur
7 LOCARES	Caractère	17	localité de résidence
8 CODPOST	Numérique	5	code postal
9 TEL	Caractère	8	téléphone
10 LOCAORIG	Caractère	17	localité d'origine de l'informateur
11 PAYSORIG	Caractère	8	pays d'origine
12 DATENTRET	Date	8	date de l'entretien
13 NUENREGI1	Caractère	12	numéro du premier enregistrement
14 NUENREGI2	Caractère	12	numéro du second enregistrement
15 DIAPO	Logique	1	réalisation de diapositives chez l'informateur
16 NUDIAPO1	Caractère	8	code de la première série de diapos
17 NUDIAPO2	Caractère	8	code de la seconde série de diapos
18 FILME	Logique	1	réalisation de séquences vidéo
19 NBRECET	Numérique	2	nombre de recettes de pâtes pratiquées par l'informateur
20 KFARINANTE	Numérique	2	nbre de kilos de farine utilisés annuellement en 1950
21 KFARINACTU	Numérique	3	nbre de kilos de farine utilisés annuellement actuellement
22 PATECONSER	Caractère	18	noms des pâtes fraîches conservées (dessiquées)
23 TAILLERIN	Logique	1	l'informateur pratique la recette des taillerins
24 CROUSET	Logique	1	l'informateur pratique la recette des crousets
25 GNOCCHI	Logique	1	l'informateur pratique la recette des gnocchi
26 LASAGNE	Logique	1	l'informateur pratique la recette des lasagnes
27 LONGETTEH	Logique	1	l'informateur pratique la recette des longettes aux herbes
28 MACARON	Logique	1	l'informateur pratique la recette des macarons
29 RAVIOLDOIG	Logique	1	l'informateur pratique la recette des ravioli formés au doigt
30 RAVIOLVERR	Logique	1	l'informateur pratique la recette des ravioles formés au verre
31 RAVIOLEPDT	Logique	1	l'informateur pratique la recette des ravioles farcis aux p. de t.
32 RISSOLCHOU	Logique	1	l'informateur pratique la recette des rissoles aux choux
33 RAVIOLIVIA	Logique	1	l'informateur pratique la recette des ravioli à la viande
34 BRIGADEAU	Logique	1	l'informateur pratique la recette des brigadeaux
35 BRISETTE	Logique	1	l'informateur pratique la recette des brisettes
36 POUTILLE	Logique	1	l'informateur pratique la recette des poutilles
37 POLENTE	Logique	1	l'informateur pratique la recette de la polenta
38 TOURTEPDET	Logique	1	l'informateur pratique la recette de la tourte aux pommes de t
39 TOURTEHERB	Logique	1	l'informateur pratique la recette de la tourte aux herbes
40 CROQUANT	Logique	1	l'informateur pratique la recette des croquants
41 EIGUETE	Logique	1	l'informateur conserve l'eau des pâtes pour la boire
42 RECTPRINQ	Caractère	10	nom de la recette la plus pratiquée pour le quotidien
43 RECTPRINF	Caractère	10	nom de la recette la plus pratiquée pour les fêtes
44 AVISUBAYE	Caractère	20	avis sur les recettes pratiquées dans les environs
45 AVISALPES	Caractère	20	avis sur les recettes pratiquées au delà de l'Ubaye en France
46 AVISITALIE	Caractère	20	avis sur les recettes pratiquées côté Italien
47 COMMENT	Caractère	40	avis de l'informateur sur d'autres aspects

4. LES ECRITS SUR LA CUISINE DE LA ZONE ENQUÊTEE : DEFINITION D'UN STYLE ET QUELQUES CLICHES.

De par un certain nombre de particularités (importance de l'écrit dans une vallée de montagne réputée pour ses lettrés, rôle des érudits locaux, identité de vallée forte, impact des associations culturelles), l'Ubaye s'est dotée d'une littérature importante, tant en ce qui concerne la vallée dans son ensemble que pour la description de pratiques précises.

Dès le début du XIXe siècle et jusqu'à nos jours, les récits de voyageurs, d'historiens locaux, de préfets, mentionnent les pratiques alimentaires des habitants de la vallée. On pourrait multiplier les citations. Achard, par exemple, en 1788 : "les habitants mangent beaucoup de viandes salées et de la soupe de pâte comme crozets, maccarons, lasagnes, taillerins, brisettes, en patois brigadéoux". L'abbé Albert (1783) également : "C'est pour l'ordinaire une soupe de pâte ou de farine paitrie avec de l'eau, du beurre et des oeufs que l'on prépare de différentes manières. L'une de ces sortes de soupes s'appelle des macarons et l'autre, en patois du pays, des lazagnes et où l'on mêle une bonne quantité de fromage râpé. De telles soupes sont beaucoup plus nourrissantes que tous les herbages des jardins, dont les habitants de cette vallée ne s'accomodent guère, et ils n'ont pas tort". Et en 1815, Villeneuve-Bargemont : "Dans cette saison [hiver], on mange beaucoup de viande salée ; la nourriture ordinaire est une soupe très épaisse, faite avec de la farine et du lard : on la connaît sous le nom de brigadeoux. On y joint aussi des vermicelles très gros et de larges plaques formées de la même pâte. La première se nomme macarons et les autres des lauzagnos". Tous sont frappés par l'importance des plats de pâte, mangés en "soupe" (nous y reviendrons) et dont ils distinguent plusieurs variétés. Plus tard, Arnaud et Morin, dans "Le langage de la vallée de Barcelonnette" notent avec précisions les différents termes désignant ces pâtes et en donnent une définition succinte. Mais dans la plupart de ces ouvrages, il s'agit plus souvent d'évocations ou d'énumérations de mets que de recettes précises qui permettraient d'en connaître le mode exact de réalisation et le contenu. A part leur nom et le fait qu'ils sont couramment consommés, on n'apprend à peu près rien sur ces plats. De plus, certaines recettes mentionnées semblent avoir disparu aujourd' hui des mémoires, soit que le produit de base nécessaire ne soit plus disponible, -on pense au *sei cueche* (potage au saindoux épaissi de farine d'ers) ou au *pastet* (bouillie à la farine d'ers) ou encore à la *moulega* (espèce de tarte au seigle germé)-, soit que les conditions de vie ayant changé, le produit ne se trouve dévalorisé.

En 1978, paraît un livret de souvenirs d'Emile Charpenel, Miscellanées Ubayennes, comprenant un chapitre sur la "gastronomie gavote" avec description précise des recettes. Cet opuscule connaîtra un certain succès dans

la vallée puisqu'on retrouvera ces recettes reprises dans différentes revues et travaux et par les habitants du pays qui s'en servent comme d'un ouvrage de référence et un aide-mémoire.

On peut noter aussi que la cuisine ubayenne avait fait l'objet d'un enseignement, il y a quelques années, destiné aux femmes de la vallée. Une petite publication reprenant les principales recettes enseignées avait été publiée. Celle-ci est souvent citée en référence par les femmes interrogées aujourd'hui.

D'un ouvrage à l'autre, ce sont le plus souvent les mêmes recettes qui sont décrites : celles que les auteurs considèrent comme les plus valorisantes pour la culture locale ou les plus anecdotiques. De plus, la description s'arrête souvent à l'énoncé des ingrédients sans aborder la gestuelle précise.

En 1986, l'inventaire du patrimoine culinaire des Alpes du sud réalisé par le CETTAL analyse très précisément, en terme de chaîne opératoire, 5 recettes de pâtes de la vallée de l'Ubaye. L'intérêt de cette recherche, pour ce qui nous préoccupe ici, est surtout de considérer l'ensemble de la zone et donc de donner des éléments pour une approche comparative des recettes et de leurs modalités de réalisation dans les différentes vallées alpines du sud-est de la France. Une première tentative de cartographie des pratiques culinaires mettant en évidence des faits de frontière avait été tentée dans ce rapport, notamment pour la recette des "*crousets*". Par contre, pour ce qui concerne les recettes simplement mentionnées dans ce rapport et non décrites, on ne possède souvent pas assez d'éléments pour les comparer, un même nom de recette pouvant cacher des modes de réalisation très divers, une même recette pouvant recevoir différents noms suivant le lieu où elle est réalisée. Nous reviendrons sur ces problèmes de synonymie et de polysémie.

Pour ce qui est des autres régions limitrophes de l'Ubaye, nous disposons de quelques publications (voir bibliographie) mais dans l'ensemble, les recettes de pâtes y sont peu abordées.

Pour le versant italien de la zone étudiée, nous nous sommes appuyés surtout sur des recueils de témoignages qui donnent une image vivante des conditions de vie et d'alimentation des habitants des vallées jusque dans les années 1960, et sur quelques ouvrages abordant plus précisément le thème de la cuisine. Mais en ce qui concerne un inventaire précis des recettes, là encore l'enquête orale a été de toute première utilité.

Enfin, la consultation de la littérature plus générale sur le thème et en particulier l'article de Françoise Sabban dans la revue l'Homme et le numéro de la revue Médiévales consacré aux pâtes alimentaires, nous offre un bon éclairage sur l'histoire de cette technique et la diffusion des recettes en Italie,

en Provence et au delà. Le degré d'ancienneté de certains mets semble y trouver confirmation. Par exemple, les "crosetz" ou "crosetti" sont mentionnés dans le "Liber de coquina" au début du XIVe siècle. De même, les lasagnes sont citées dans la plupart des ouvrages de cuisine italiens du Moyen Age.

5. L'ENQUETE

5.1. LES CLASSIFICATIONS POPULAIRES DES PATES

Qu'appelle-t-on "pâte" ? Pour l'observateur extérieur, il s'agira généralement d'un mélange de farine, eau, sel, avec ou sans oeufs, pétris ensemble et façonné en des formes multiples, cuits ensuite à l'eau bouillante. Mais pour l'informateur que nous avons interrogé, les choses ne sont pas forcément définies ainsi. Il s'agit toujours d'un pétrissage des ingrédients ci-dessus mais pour la cuisson, au cours de l'inventaire, plusieurs recettes de pâtes frites, sucrées (du type "croquant", "oreillette") ou salées nous ont été décrites. Dans la catégorie "pâte", on mentionne les tourtes, les tartes. Les classifications populaires englobent des préparations que nous aurions à priori laissé de côté. Cependant, il a été montré par les historiens que l'opposition bouilli/frit concernant les pâtes n'est pas forcément un élément de classification pertinent. Sous l'Antiquité et le Moyen Age, au moins, on utilisait indifféremment l'un ou l'autre mode de cuisson.

Ainsi, peut-on dire de façon précise, pour la zone qui nous intéresse, où s'arrête actuellement la catégorie des pâtes ? La polenta en fait-elle partie ? Quel sort réserve-t-on aux tourtes qui sont des préparations à base de pâte ? Le mode de cuisson (en chaleur sèche ou en chaleur humide) fait-il changer de catégorie ? Ne pourrait-on mettre en évidence dans le domaine des pâtes certaines partitions superposables comme sucré/salé, pâtes en soupes/pâtes égouttées, farcies/non farcies, façonnées et prestigieuses comme les "*crousets*" ou non façonnées et avec une faible identité comme les bouillies, pâtes de fêtes/pâtes quotidiennes, pâtes pour adultes/pour enfants, etc.? Peut-être pour certains de ces points convient-il aussi de distinguer entre aires française/italienne/provençale/alpine.

En fait, pour les facilités de l'enquête, nous avons retenu en premier lieu les catégories définies comme "pâtes à la main" (Ubaye) et "pâtes de maison"

(*pasta de maioun*), côté italien qui correspondent à ce que nous nommons des pâtes alimentaires. En notant toutefois cette différence d'appellation qui met l'accent sur la technique, côté Ubaye (et oppose les pâtes à la main aux autres pâtes, y compris celles faites avec une machine par la mère de famille) ainsi que sur la fabrication domestique par opposition à une fabrication industrielle ou artisanale, côté vallées italiennes.

Par ailleurs, nous avons été attentif à la façon dont les informateurs catégorisent ces différentes pâtes. Précisons enfin que les préparations du type "tourtes" ou "croquants" ne seront pas abordées ici vu qu'elles présentent une moins grande spécificité en Ubaye, comportent peu de variantes et seraient sans doute à étudier dans une aire plus vaste.

D'après les écrits anciens (abbé Albert, Achard, Arnaud, etc.) concernant l'Ubaye, un premier classement concerne les pâtes *escoulaias* (pâtes égouttées, qu'on peut aussi manger en soupe) et les pâtes non égouttées, mangées uniquement en soupe avec l'eau de cuisson. La première catégorie correspond en fait aux pâtes façonnées (*crousets*, "taillerins", "macarons", lasagnes, "ravioles"), la seconde aux pâtes "informes", mangées en bouillies ou en soupe (*brigadéous, brisetas, poutilhas*, etc.). La première catégorie, fortement valorisée, est celle sur laquelle on obtient les descriptions les plus précises. "Les soupes égouttées sont presque des soupes de luxe pour les réunions de famille", disent Arnaud et Morin (1920). Les soupes non égouttées (*brigadéous, brisetas, poutilhas*, etc.) sont celles où la mémoire de la recette est la moins fidèle, la part d'imprécision la plus grande,les variations dans le mode d'exécution les plus fréquentes. Quant aux pâtes farcies, les distingue leur moindre fréquence dans l'alimentation quotidienne, liée au temps nécessaire à les exécuter.

5.2. LES PATES A LA MAIN.

5.2.1. Recettes et description

Soupas escoulaias (soupes égouttées)

LES *CROUSETS*

Recette recueillie chez Mme G. à Larche[1].

Ingrédients : 1 kg de farine ; 4 ou 5 oeufs entiers suivant grosseur ; eau tiède ; sel.
Mettre la farine sur une planche en forme de puits. Y déposer les oeufs, l'eau tiède et le sel. Pétrir le tout pendant environ 15 minutes. Former une boule bien homogène. La laisser reposer à couvert sous un saladier, pour qu'elle ne durcisse pas, pendant une heure. A l'aide du coupe-pâte, prélever un morceau de pâte. Façonner un boudin de 2 cm de diamètre environ qu'on coupe en petits cubes. Sur la planche bien farinée, avec le pouce, étirer d'une pression forte et régulière chaque morceau de pâte en formant des plis au centre. Lorsque le *crouset* est façonné, l'étirer légèrement et le disposer sur un plateau fariné en évitant que les différents *crousets* ne se touchent entre eux. Reprendre un morceau de pâte, façonner un boudin et former des *crousets* jusqu'à épuisement de la pâte.
Faire cuire à l'eau bouillante par petites quantités. Dès que les pâtes remontent à la surface, on les sort avec une écumoire. On dispose dans un plat en couches fines. Les *crousets* sont habituellement servis avec un beurre fondu à l'ail délayé dans l'*eigueta* ou aujourd'hui avec du jus de rôti.

Zone de diffusion de la recette :
En Ubaye, les *crousets* sont réputés être la spécialité de la haute-vallée : "A Maurin, là c'est le coin des *crousets*", "les *crousets,* c'est à Larche", "à Saint-Paul", etc.
Lors de l'enquête, la recette a pu être recueillie à Larche, à Saint-Paul (Petite Serenne, Combrémont), à Fours et dans la Vallée Stura, à Pietraporzio, Sambuco, Vinadio... (11 descriptions de la recette en Ubaye et 7 dans la vallée Stura).
La même recette (pâte ronde marquée de plis en son centre) existe aussi à Guillaume (Haute vallée du Var) sous le nom de *cruis*, dans la Roya-Bevera,

---

[1] Pour chaque type de pâte, nous avons recueilli souvent plus d'une dizaine de descriptions précises, avec toutes les micro-variantes dont nous parlons plus loin. Nous donnons ici une recette "moyenne", telle qu'elle peut être reconstituée à partir des différentes descriptions faites par les informateurs. Seules les variantes importantes (collectives) sont mentionnées.

sugelli (nom qu'on retrouve dans la zone montagneuse du Piémont non provençal. Voir carte).
Dans cette zone, il est intéressant de noter que c'est sans doute la recette qui varie le moins en fonction des informatrices, des villages, des vallées. Partout les mêmes ingrédients, le même coup de pouce, la même forme plus ou moins réussie.
"Il faut avoir bien biais pour réussir les *crousets*, c'est un coup à prendre". Partout, la confection des *crousets* appelle cette idée de dextérité particulière, de compétence. L'art de réussir les *crousets* consiste d'abord dans l'art de faire une pâte "ni trop dure, ni trop molle" puis de réussir le geste du pouce qui leur imprimera leur forme. Certaines femmes avouent n'avoir jamais réussi à les faire, faute d'avoir su acquérir le coup de main ou faute d'avoir un "pouce à *crousets*". Dans ce cas, le savoir-faire est étroitement lié à une compétence physique. Certaines femmes, d'ailleurs, en vieillissant n'exécutent plus cette recette car elles n'ont plus la force suffisante dans le pouce pour étirer correctement les *crousets*. On n'est donc pas étonné que cette recette soit partout considérée comme l'examen de passage de la fille à marier. Qu'il s'agisse de faire 6 plis, 9 ou 12 au centre du *crouset*, une fille bonne à marier se juge à sa compétence pour les réussir. Idée d'habileté mais aussi de force. Idée aussi que c'est par ce savoir-faire que la fille s'inscrit dans la continuité des pratiques familiales et villageoises.

Ce rôle initiatique de l'apprentissage des pâtes à la main est bien illustré par un conte de la vallée Stura : "*un jeune homme qui voulait se marier avait le choix entre trois soeurs. Pour les tester, il demande à chacune de faire des crousets. La première fait la pâte sans utiliser toute la farine. La seconde fait la pâte et laisse un peu moins de farine sur la planche que son aînée. La dernière fait la pâte et ne laisse rien sur la planche. Le jeune homme dit : "c'est celle-là que je veux prendre pour épouse car elle a bien calculé ce qui était nécessaire pour faire les crousets et n'a rien laissé perdre*".
En vallée Stura toujours, on dit que "*la femme qui sait bien nettoyer la planche à pâtes, faire beaucoup de plis aux crousets et faire la chemise au mari, c'est une bonne femme*".

L'ancienneté de la recette dans nos régions est attestée dans différents documents. Le "Liber de coquina", livre de cuisine médiéval (début XIVe) les décrit comme une pâte de forme ovale ou ronde, de la grosseur d'un pouce et de forme concave (obtenue en appuyant sur la pâte avec le doigt). Leur existence est attestée en Provence aux XIVe et XVe siècles et à Sisteron en 1431.

Aujourd'hui, le *crouset* est présenté comme un mets d'exception du fait de la difficulté qu'il y a à le réaliser. Ce qui ne semble pas avoir été le cas dans l'entre-deux guerres où il n'était pas rare d'en faire chaque semaine, le vendredi ou le dimanche ou "quand on avait du temps", en alternance avec d'autres

types de pâtes. Cependant, il semblerait que le *crouset* ait été plutôt associé à certaines fêtes précises, et en particulier au repas de Noël.

L'aire d'extension du terme est très large (Provence, Dauphiné, vallées occitanes d'Italie - voir cartes). Mais, sous le nom de *crouset*, en fonction des zones considérées, on trouve soit des pâtes de formes différentes (lasagnes, cubes de pâtes, fuseaux...), soit le *crouset* rond avec des plis qui peut aussi être désignée par le terme *cruis* et ses variantes ou par le nom italien, *sugelli* (sceau, qui correspond bien à sa forme particulière).

Les *crousets* (*cruis*, *sugelli*) forment le plat principal du souper maigre de Noël dans une grande partie des Alpes du sud puisque les attestations dont nous disposons vont de la haute-vallée du Var (avec sauce aux noix), au Champsaur et au Valgaudemar, à Saint-Christol (Vaucluse), à Digne, dans le Castellanais. "En Dauphiné, huit jours avant Noël, on fabriquait les lasagnes ou *crousets*, d'où le nom d'office des *crousets* donné par les Dominicains à l'office de ce jour dans leur couvent de Buis-les-Baronnies" (Van Gennep, 1991). On l'associe aussi à d'autres fêtes religieuses : à Taloire (Castellane), un plat de *crousets* était béni par le curé avant de passer à table le dimanche de Pentecôte. Les *crousets* sont aussi associés à la mort, sous forme de distributions alimentaires : à Ceillac (Queyras), on offre aux pauvres deux dîners, l'un de chair, l'autre de *crousets* ; dans le Dauphiné, à Quaix et Proveysieux, on sert des "taillerins" et des *crousets* pour l'enterrement d'une jeune fille (Van Gennep, 1991). On les consomme à la Toussaint (Villard d'Arène), le Jour de l'An (Bouchanière, Haut-Var), pour Carnaval (Val Varaita), pour les "reboules" (Champsaur).

LES "TAILLERINS"

Recette recueillie à Larche chez Mme L.

Ingrédients : 1 kg de farine ; 5 oeufs ; eau tiède salée.

Recettes : mettre la farine sur la table. Y creuser un puits dans lequel on met les oeufs et l'eau salée. Bien pétrir les ingrédients ensemble pendant 1/4 d'heure environ jusqu'à ce que la pâte fasse la boule. Laisser reposer environ 1/2 heure. Etaler la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit très fine. La laisser un peu sécher puis la replier sur une bande longue et étroite d'environ 10 cm. Débiter au couteau de fine lanières de pâtes d'environ 2 mm. On secoue les lanières pour bien les détacher les unes des autres.
Cuisson : à l'eau bouillante salée, environ 10 mn. Servir avec jus de rôti, sauce tomate, etc. et fromage.

Zone de diffusion de la recette : recette connue et pratiquée dans toute la vallée de l'Ubaye. C'est une des recettes les plus répandues et les plus faciles à réaliser. Les variantes de la recette portent surtout sur la quantité d'oeufs à mettre dans la pâte (de 3 à 8 pour 1 kg de farine) et dans la découpe des "taillerins" : au coupe-pâte, au couteau, au hachoir, etc. C'est la seule recette pour laquelle on emploie éventuellement la machine à faire les pâtes.

Les "taillerins" étaient autrefois faits au printemps, au moment où l'on avait beaucoup d'oeufs et où leur prix était le plus bas. Les "taillerins" étaient faits en grande quantité, mis à sécher sur des draps puis conservés pour plusieurs mois dans des sacs en toile ou dans des boîtes en métal. Ils étaient surtout consommés en été pendant les gros travaux des champs où l'on n'avait pas le temps de faire la cuisine. On les emportait, par exemple, dans les prés de fauche pour faire la soupe des faucheurs. Aujourd'hui, les "taillerins" séchés sont une des productions de la ferme Ubayenne, vendus sur les marchés comme spécialité de l'Ubaye. En Ubaye, les "taillerins" sont d'abord définis comme des pâtes aux oeufs. On les mangeait autrefois plutôt en soupe et aujourd'hui égouttés. On les donne actuellement comme l'équivalent domestique des *tagliatelle* ou des nouilles du commerce. Très répandues, encore de nos jours, dans toute la zone d'enquête, les "taillerins", "sous des dénominations variées, se retrouvent sur un territoire très vaste, du sud du Pô jusqu'à l'Italie du centre-sud" (Camporesi, 1993)

Les "taillerins" étaient un plat de l'alimentation quotidienne dans les vallées italiennes, en particulier dans la vallée Stura, sauf pour les plus pauvres pour qui c'était le plat du dimanche. Ils étaient généralement consommés en soupe dans du lait avec des pommes de terre, souvent faits sans addition d'oeufs dans la pâte. Dans le Val Maira, ils pouvaient être confectionnés d'un mélange de farine blanche et de farine d'orge, parfois même faits de farine de sarrasin (*taiarin d'furmentel).* Ce sont les seules pâtes dont on mentionne, côté italien, la cuisson dans un bouillon de poule. Cuits dans la crème du lait, les "taillerins" étaient, dans la région de Cunéo, le plat offert à l'accouchée (Milano, 1970). A La Bréole, c'est le plat de fête et de Noël. A Seyne-les-Alpes, ils ont donné leur nom au rouleau à amincir la pâte, *lou tailleriniaire* (Joisten, 1959).

LES LASAGNES

Recette recueillie chez Mme F. à Jausiers.

Ingrédients : 1 kg de farine ; 3 oeufs entiers ; eau tiède salée.
(même pâte que "taillerins" mais un peu moins d'oeufs)

Recette : faire une fontaine de farine sur la planche; mettre les oeufs et l'eau tiède salée ; pétrir ; laisser reposer la pâte ; l'étendre au rouleau ; découper des carrés ou des losanges de 5 à 7 cm à la roulette. Certains coupent des rectangles grossiers sans roulette, avec les doigts : "il faut les couper avec les doigts pour que ce soit des lasagnes". (Mme B.)

Cuisson : à l'eau bouillante salée. Servir avec du beurre ou du jus de rôti et du gruyère. On peut aussi faire des lasagnes au chou, avec des oignons, des pommes de terre ou de la viande.
Recette rapide, facile à faire.

Zone de diffusion de la recette : d'après les enquêtes orales, recette très répandue jusqu'après la seconde guerre mondiale dans toute la Haute-Provence (Castellane, Digne, Forcalquier, Le Poil, etc.) et plus généralement dans les Alpes du sud (Alpes-Maritimes, entre autres). C'est partout le mets associé au gros souper de Noël. On les désigne alors comme les "langes du petit Jésus". Si au cours des enquêtes, lasagnes et *crousets* sont bien différenciés par les informateurs, dans les textes écrits, on trouve souvent les lasagnes sous le nom de *crousets* (voir plus haut). Suivant le dictionnaire d'Honnorat : "*crousets* : lazagnes, régales, feuilles de pâte fraîche, cuites dans l'eau et assaisonnées avec du fromage, ce qui forme un met très estimé dans la Haute-Provence, que l'Encyclopédie nomme tourtelets. Etym. probablement de crous, crousar, crousats et *crousets* parce que lorsque la pâte est étendue en feuille, on la coupe en suivant des lignes qui se croisent. Appelées crouisse dans la haute vallée du Var". Et au mot *lasagnas*, le même Honnorat donne pour synonymes : "lazagnas, lauvans, lausans, crouis, *crousets*, loousans, loouvans : noms qu'on donne dans la Haute-Provence à un mets fait avec de la pâte fraîche, étendue en feuilles, cuite dans l'eau ou dans le bouillon et assaisonnée ensuite avec du fromage. Le mot lasagne, en français, désigne une espèce de pâte, moulée en forme de rubans". C'est ce même mot qui est à l'origine du nom du rouleau à pâte, le *lasagnòu.*

Comme les *crousets*, leur ancienneté est attestée dans la plupart des ouvrages de cuisine italiens du Moyen Age (XIVe et XVe siècles), sous le nom de lasagne, alesagne, lasania, lasangna, etc. [Lasagne, dans les livres de cuisine italiens du Moyen Age] "peut désigner un plat comparable aux lasagnes actuelles bien que plus simple. Les feuilles de pâte (farine et eau) sont cuites dans du bouillon avant d'être disposées dans un plat, en couches séparées par un saupoudrage de fromage -, le mot "lasagne" sert aussi à nommer la simple feuille de pâte fine servant à couvrir une tourte ou les lanières de pâte qui remplacent la croûte d'autres tourtes ("lasagne ben minute" sur la tourte de citrouilles ; "lasagne ben secche" sur la tourte d'épeautre). On parle même de feintes lasagnes en peau de chapon" (Redon et Laurioux, 1989)

"MACARONS"

Recette recueillie chez Mme P. au Bourget

Ingrédients : 1kg de farine ; 4 oeufs ; eau tiède salée (même pâte que pour les "taillerins")
Recette : pétrir les ingrédients pendant 1/4 d'heure environ. Laisser reposer la pâte. Prendre la pâte et l'allonger en un cordon fin et continu d'environ 5 mm d'épaisseur. Replier le cordon pour couper les "macarons" en des petits cubes de la grosseur d'un pois.
Cuisson : à l'eau bouillante, environ 20 minutes.
Variante principale : les *macarouns chavas* ("macarons" creusés). Au lieu de débiter les "macarons" au couteau, on déchire avec le pouce des petits bouts de pâte qu'on roule entre le pouce et l'index pour former une pâte en forme de coquille.

Zone de diffusion de la recette : cette recette est connue dans toute la vallée de l'Ubaye et dans la haute-vallée du Verdon. En Ubaye, il semble cependant que les "macarons coupés" soient plutôt associés à la basse vallée, tandis que les "macarons creusés" étaient faits à Saint-Paul, Larche et Jausiers. C'est au Lauzet et dans la basse-vallée, qu'on a fait une spécialité des "macarons coupés" en les accomodant avec des grives. Dans la vallée d'Allos, on les sert aussi avec du gibier.

Un vieux diction local précise que pour être bons, les "macarons" doivent être "sales" et si possible réchauffés (Bulletin Renouveau d'Allos). Ces "macarons" aux grives sont le support de nombreuses anecdotes et sont aujourd'hui le mets obligé du banquet de fin d'année du Conseil municipal du Lauzet. A noter que cette association exceptionnelle avec un gibier, la grive, et sa connotation comme repas de chasseur peut expliquer que ce soient les seules pâtes qu'on ait vu préparer par des hommes. C'est aussi un mets (sous sa forme "coupés" moins longs à préparer que les "creusés") qu'on réserve pour les mariages, le banquet du 11 novembre des anciens combattants, le repas des pompiers, le repas de Noël également (Serenne). Dans son dictionnaire, Honnorat les définit ainsi : "Dans la haute-Provence [...], morceaux de pâte fraîche, de la grosseur d'un gland, creux en dedans, qu'on mange en les assaisonnant avec du fromage". Et il fait remonter le nom au grec "macar", heureux, "comme si l'on disait mets des bienheureux".

GNOCCHI

Recette recueillie chez Mme P. à Petite Serenne (Saint-Paul)

Ingrédients : 1 kg de farine ; 1 kg de pommes de terre ; 1 oeuf ; sel, poivre.
Recette : Faire cuire à l'eau les pommes de terre. Les éplucher, les passer au moulin à légumes lorsqu'elles ont un peu tiédi. Mettre 200 g de farine, 1 oeuf. Pétrir en rajoutant peu à peu toute la farine. Il faut que la pâte ne soit pas trop molle. Couper un morceau de pâte, le rouler en un boudin d'environ 1 cm de diamètre. Le débiter au couteau en petits cubes. On peut passer chaque cube sur une fourchette farinée pour leur donner une forme de coquille. On peut aussi rouler les bouts de pâte sur une râpe à fromage renversée pour leur imprimer un dessin, ou simplement imprimer un creux avec le pouce.
Cuisson : à l'eau bouillante environ 5 mn. Servir avec un jus de viande et du fromage.
Pâtes réputées vite faites et faciles à digérer. A la place du moulin à légumes, on peut les écraser, comme cela se faisait autrefois, à la fourchette. Par contre, l'utilisation d'un mixer est exclue car celui-ci modifie la texture de la pomme de terre et change complètement la consistance et le goût du produit fini.
Zone de diffusion de la recette : vraissemblablement venue en Ubaye à partir des montagnes du Piémont[2], cette recette qui associe dans une pâte pétrie pomme de terre et farine, est extrêmement répandue dans toute la zone enquêtée. En 1920, Arnaud et Morin donnent le mot *gnoc* comme synonyme de ""macarons" ou brigadeaux trop gros et mal cuits" et le font dériver du *gnocchi* italien. A Casteldelfino (Val Varaita), lors du banquet qui scelle l'accord des fiançailles, le plat de résistance est un plat de gnocchi de pommes de terre. "On en distribue aussi aux garçons du pays qui se sont réunis sous la fenêtre de la maison pour acclamer la nouvelle épouse, parce qu'eux aussi prennent part à l'allégresse commune " (Van Gennep, 1990, p.99).

---

[2] A propos des gnocchi de pomme de terre, Piero Camporesi dit qu'il s'agit d'une "minestra d'origine plutôt récente, puisqu'elle date du XVIIIe ou du XIXe siècle, et dont la naissance n'est pas populaire, [qui] témoigne de l'entrée difficile et lente de la pomme de terre dans l'alimentation des Italiens" (p.107)

"LONGETTES" AUX POMMES DE TERRE

Recette recueillie auprès de Mme G. à Barcelonnette.

Ingrédients : même pâte que pour les gnocchi.
Une fois que la pâte est roulée en boudins, on débite des petits bouts de pâte à la main et on les roule en petits fuseaux sous le plat de la main.
Cuisson à l'eau bouillante, environ 5 mn.
Zone de diffusion : plusieurs personnes (dans la haute-vallée ou originaire du versant italien) en Ubaye connaissent la recette très vraissemblablement diffusée à partir des vallées italiennes. Côté français, elle ne semble pas dépasser les frontières de l'Ubaye même si on peut rapprocher de cette recette les *rayoles* du Champsaur et les "moines" de Lus. Sous différents noms, c'est une recette très répandue dans les vallées italiennes : *raviolas*, *"raviole"*, *ravioulètous* (Stura), *"raviole"* (Varaita, Grana), *stroncini*, etc. A La Clapière (Val Maira), c'était un plat qu'on faisait une fois par an pour la Sainte-Marguerite, fête du village. A Casteldelfino, dans le Val Varaita, à la naissance d'un garçon, on offre un banquet appelé *le chinche* où on sert des ravioli (espèce de gnocchi de forme allongée faits de farine, patates et fromage) (Milano, 1973).

"LONGETTES" AUX HERBES OU PATES VERTES

Recette recueillie auprès de Mme F. à Jausiers.

Ingrédients : 1 kg de farine ; 2 oeufs ; plusieurs qualités d'herbes (13 suivant certaines informatrices ou moins) : menthe, épinards, persil, queues d'oignons, ciboulette, laitue, basilic, ail, sauge, pissenlit, ortie, poireau, cerfeuil; sel, poivre.
Recette : faire un puits avec la farine, mettre les oeufs, les herbes finement hachées, le sel. Pétrir le tout. Laisser reposer la pâte en boule 1/2 heure puis l'étendre au rouleau. La laisser de nouveau un peu sécher puis la replier (comme dans la recette des "taillerins") et couper de fines lanières avec le coupe-pâte ou un couteau. Séparer les pâtes en les secouant des deux mains.
Cuisson : eau bouillante salée. Egoutter.
Servir avec un oignon roussi dans l'huile ou de la crème ou jus de rôti et gruyère.
On peut les faire sécher pour les conserver quelque temps.

Recette peu diffusée en dehors de l'Ubaye, on la retrouve sous des formes un peu différentes dans les Alpes-Maritimes, en particulier on pense aux *quiques* de Breil (Roya) ou aux *merda di can* de Nice.

Soupes non égouttées

BRIGADEOUS

Recette recueillie chez Mme P. au Bourget.

Ingrédients : 1 cuillerée de farine par assiette ; un peu d'eau.
Recette : mettre la farine avec très peu d'eau dans une assiette (pour que ça reste assez sec). Pétrir du bout des doigts ou avec une fourchette. Remettre au besoin quelques gouttes d'eau, de façon à faire une pâte demi-sèche, demi-mouillée.
Cuisson dans l'eau bouillante salée : 2 mn., ou avec du lait. Servir avec beurre et fromage.

Zone de diffusion : très répandue autrefois dans la zone alpine mais aussi dans les Bouches-du-Rhône, cette recette, souvent définie par les informatrices comme "des grumeaux", a pratiquement disparu aujourd'hui. C'était une façon de préparer un repas rapide qui ne correspond plus au goût ni aux besoins actuels. Pendant longtemps, il semble qu'elle ait été la base même de l'alimentation en Ubaye : "la nourriture ordinaire est une soupe très épaisse, faite avec de la farine et du lard, on la connaît sous le nom de brigadéoux" (Villeneuve-Bargemont, 1815). La soupe de *brigadéous* qu'on mange à Noël à Saint-Geniez (village proche de Sisteron) semble plutôt apparentée aux lasagnes : "carrés de pâte faits par les habitants. Le rouleau en bois servant à abaisser la pâte se nomme "lou brigadéliaire" (Joisten, 1959).
Dans son dictionnaire, Honnorat donne comme synonymes : brigadels, couquels, brigandéous, brigoundeous. "Gaude, bouillie, soupe que l'on fait avec de la farine délayée dans l'eau et réduite en grumeaux. Etym. de briga, miette". Il signale aussi le brigadéou, imbécile, barbouilleur, nigaud : "étym. qui parle comme celui qui a la bouche remplie de la bouillie qu'on nomme brigadéous".
Pâte plus sèche que les "poutilles", on pouvait éventuellement les manger égouttés. Cependant, au sein des "bouillies", les catégories sont peu

différenciées par les informateurs eux-mêmes et l'on a du mal parfois à savoir de quoi ils parlent. Les morceaux de pâte jetés à la cuillère dans l'eau ou le lait bouillant comme les *dundiroun* (Varaita), les *fresqueror* ou les *dandirous* (Saint-Véran), les *ciantarèlas* (Stura), les *doundaretès* (Sambuco, Stura), etc. sont-ils à identifier comme des mets différents ou comme autant de synonymes et/ou de variantes des *brigadéous* ? Inversement, les *brigadéous* de La Bâtie, pâtes coupées en petits carrés au hachoir, sont-ils parents de ceux de l'Ubaye ou plutôt cousins des "macarons" ? Dans la catégorie des pâtes à soupe version bouillies, ce problème d'identification se pose avec encore plus d'acuité que lorsqu'il s'agit de pâtes égouttées : les frontières entre chaque forme sont très floues et la mémoire des procédés de réalisation souvent imprécise.

"BRISETTES"

Recette recueillie chez Mme F. à Jausiers.

Ingrédients : 100 g de farine, 1 jaune d'oeuf.
Recette : pétrir la farine et l'oeuf du bout des doigts puis passer cette pâte dans un tamis très fin en frottant pour faire tomber les petits grains de pâte formés. Les étaler sur un plateau ou une nappe pour les faire sécher.
Cuisson : dans la soupe, comme de la semoule (1 cuillerée par personne). On peut ajouter du lait.
Les "brisettes" séchées pouvaient se conserver dans des boîtes ou dans une caisse spéciale comme les "taillerins". On le donnait plutôt aux enfants ou aux malades. Honnorat donne le terme *fretoulets* comme synonyme et renvoie l'étymologie de "brisettes" à *brisa*, miette.

"POUTILLES"

Recette recueillie auprès de Mme F. à Jausiers.

Ingrédients : 1 cuillerée de farine pour 1 verre d'eau, sel.
Recette : mélanger farine et eau et verser délicatement la préparation dans l'eau bouillante salée ou dans le lait, en tournant pour éviter les grumeaux.
Cuisson : 2 minutes
Soupe servie surtout à un malade. Quasiment disparue aujourd'hui.

Si l'on en croit le dictionnaire d'Honnorat, "on donne ce nom, dans la Haute-Provence, à une bouillie faite avec de la farine de pois. Mangear de poutilhas, manger de la bouillie. Le terme poutilha désigne aussi un cataplasme fait avec de la mie de pain bouillie dans du lait ou avec de l'eau et des plantes émollientes ; marmelade, quand on parle d'un fruit écrasé". Pour Arnaud et Morin : "bouillie faite avec toute espèce de farine". On trouve des "poutilles" dans toutes les vallées occitanes italiennes, dans le Queyras, etc. Dans les vallées vaudoises du Piémont où la pratique des pâtes de maison semble ignorée, on connaît la *putilho* : "aux époques de disette, on la faisait avec de la farine de seigle, d'avoine ou de blé et maïs" (T. Pons, 1978).

Les pâtes farcies

LES "RAVIOLES"

Recette recueillie à Fours auprès de Mme P.A.

Ingrédients : pour la pâte : 1 kg de farine, eau tiède, sel ; pour la farce : purée de pomme de terre "sèche", oignon, sel, poivre, un peu d'ail.
Mettre la farine dans un saladier, ajouter l'eau tiède et le sel. Pétrir pour former une boule. Bien travailler sur la planche. Laisser reposer 10 mn environ. Faire la farce en ajoutant un oignon revenu dans du beurre à une purée de pomme de terre "sèche", sel, poivre, une "pointe" d'ail. Couper un morceau de pâte. Le rouler sous la paume des mains en un boudin de 2 cm de diamètre. Débiter ce boudin en cubes. Chaque cube est ensuite étiré et creusé à l'index pour former le "creuset" de la "raviole". Chaque "creuset" est ensuite rempli de farce et fermé en soudant bien les bords.
Cuisson : à l'eau bouillante salée, doucement, en tournant sans arrêt, pendant 7 à 8 minutes environ. Egoutter à l'écumoire. Servir avec jus de viande et gruyère ou nature. Autrefois, on les servait avec une sauce à l'ail ou parfois cuites dans du lait (à Fours).

.Variantes : elles portent aussi bien sur les ingrédients que sur la forme des "ravioles". La pâte comprend souvent 1 ou 2 oeufs. La farce est le plus

souvent composée de pommes de terre et d'oignon auxquels on ajoute parfois de la crème fraîche, de l'huile ou du beurre, des herbes (persil, cerfeuil), des épices, du lait. Mais on trouve aussi des recettes avec viande ou jambon et mie de pain, du chou, du poireau, etc. Souvent, la différence de dénomination "ravioles"/ravioli est expliquée par la présence ou l'absence de viande, les "ravioles" étant sans viande. Mais en fait, certaines personnes emploient indifféremment les deux termes.
Les variantes concernent aussi la gestuelle pour former les "ravioles" : à l'index, comme à Fours, découpées avec un verre (technique que certains, en Ubaye, atribuent aux Piémontais), formées à partir de bandes de pâte repliées dans lesquelles on a posé à intervalles réguliers la farce puis coupées à la roulette, sur des moules à ravioli (moules métalliques formant une plaque de 24 ravioli), au rouleau à ravioli. La façon de faire la plus authentique pour les femmes de la vallée étant celle des femmes de Fours qui n'ont besoin d'aucun outil pour façonner les "ravioles". L'appellation ""ravioles" de Fours" correspond à cette façon précise de faire.

Plat d'exception autrefois, "on les servait quand on voulait faire une bonne manière à quelqu'un", mets réservé à certaines fêtes d'hiver (pour Mardi-Gras, pour Noël), les "ravioles" ont gardé ce caractère de mets rare et savoureux qu'on réserve au dimanche ou aux invités de marque. "Il y en a qui iraient sur le Pain de Sucre pour manger les "ravioles"", dit-on dans la vallée.

Zone de diffusion de la recette : la recette est connue et pratiquée dans toute la vallée de l'Ubaye. Cependant, de l'avis général, la recette est originaire de la vallée de Fours, seule zone où on fait encore les "ravioles" entièrement à la main, en formant le *crouset* (l'enveloppe de pâte) à l'index. En Ubaye, nous avons recueilli 12 recettes de "ravioles", toutes différentes. Sous le nom de "ravioles" ou rayoles, on les connaît aussi dans toute la partie montagneuse des Alpes du sud : Haut-Verdon, Castellanais, région d'Annot, Tinée, Roya, dans la Drôme (Romans, Royans où les "ravioles" sont faites avec de la tomme fraîche et des herbes) et dans les vallées occitanes d'Italie (vallée Stura) sous le nom d'*agnolòt*. Partout, les "ravioles" sont un mets d'exception, lié à des fêtes rituelles, Noël surtout. Le repas de réveillon dans les hautes vallées des Alpes-Maritimes s'appelait *lou sera de la raiola* (Raybaut, 1993). Dans maints endroits, les "ravioles" sont considérées comme la spécialité gastronomique de la région ou du village. On l'a vu pour Fours où l'appellation ""ravioles" de Fours" désigne une façon bien précise de faire. A Lus-la-Croix-Haute, un villageois dit : "Moi je considère que quelqu'un est de Lus lorsqu'il est capable de faire tout son repas, soit avec des "moines", soit avec des ""ravioles"" (J.C. Bouvier, 1980). Dans la Drôme, les "ravioles" font figure aujourd'hui de spécialité régionale, même si leur "usage vint en Dauphiné, dit-on, avec les bûcherons italiens dont les femmes auraient loué leurs services de ""raviole"uses" aux familles de la Drôme" (Barrau, 1987). A Annot, un poême d'Honoré Joseph Blanc, publié en 1834, leur est consacré. Dans cette zone, les

"ravioles" farcies de courge et servies avec de la sauce aux noix, sont le repas traditionnel du soir de Noël.
L'ancienneté de la recette est également attestée par les livres de cuisine italiens du Moyen Age.

LES *RISUOLAS* ou "RISSOLES".

Recette recueillie au Bourget, chez Mme P.

Ingrédients. Pâte : 1/2 kg de farine, 4 oeufs entiers, une grosse cuillère de saindoux, eau tiède, sel. Farce : 1 chou, 2 ou 3 pommes de terre, 2 oignons, sel, poivre.
Faire cuire chou et pommes de terre à l'eau. les écraser ensuite pas trop fins. Dans la poêle, mélanger l'oignon frit et les légumes. Saler, poivrer. Faire la pâte en pétrissant ensemble les différents ingrédients. Faire une boule et laisser reposer 1/4 d'heure. Etaler la pâte au rouleau. Déposer sur une bande de pâte des petits paquets de farce. Replier la bande sur la farce et découper à la roulette des carrés. Recommencer jusqu'à utilisation de toute la farce.
Cuisson : faire frire à l'huile, dans la grande friture, en tournant.

Les variantes concernent surtout la composition de la farce où l'on peut mettre de la crème fraîche, des épices, de la pomme de terre, de l'oignon, de l'ail. Mais les *risuolas* sont toujours des pâtes frites, ce qui exige l'ajout d'un corps gras dans la pâte et ce qui explique également que ce soit un mets exceptionnel, riche. Les *risuolas* sont servies pour le repas de Noël uniquement ce qui leur a valu, audire des informateurs de la vallée, le surnom de "coussins du Petit Jésus".

Le seul autre moment de l'année où l'on faisait usage d'une cuisson à l'huile était pour les croquants de Carnaval. Aujourd'hui, certaines personnes font aussi des "rissoles" sucrées, farcies de compote de pomme sur le modèle des "tourtons du Champsaur" dont cette recette est très proche. On peut aussi la rapprocher des *boursòtou* (espèce de ravioli frits, farcis de poireau, riz et anchois) de Breil-sur-Roya, mets d'exception réservé à certaines fêtes particulières (repas des conscrits, saint-Antoine, mariages...) même si, dans cette région, l'huile n'avait pas une valeur de rareté aussi grande que dans la haute-Ubaye dont il semble que cette recette soit spécifique (Saint-Paul, Serenne, Larche...). Elle est inconnue à Fours et dans la basse vallée, ainsi que dans la vallée Stura où une recette de "gros" ravioli existe, les *tourtoun*, mais ceux-ci sont cuits à l'eau bouillante et non frits.

5.2.2. Les outils

"Aquèli vènou d'éila ! An la plancha a pasta !
(Ceux-là viennent de là-bas (du Comté de Nice), ils ont la planche à pétrir) disaient les gens de Cannes voyant, au début du siècle, arriver des familles de la Roya pour s'installer dans leur région (in Recettes de cuisine breilloise). On aurait pu dire la même chose des habitants de l'Ubaye ou des vallées italiennes adjacentes.

La fabrication des pâtes requiert un outillage particulier qu'on va retrouver dans toutes les maisons. La planche est indispensable quelle que soit la recette à exécuter. Il s'agit d'une pièce de bois rectangulaire d'environ 1 m sur 75 cm, avec un rebord de 5 cm sur les quatre côtés ou sur trois seulement, généralement en mélèze. Son nom dialectal, *tarnouira* ou *tournouira,* désigne aussi la planche qui sert à porter le pain au four et viendrait de *tournar*, parce que, dit Honnorat, "cette planche va et vient" ; on peut aussi penser que c'est la pâte qui va et vient sur la planche, qui tourne, lorsqu'on la travaille et qui a donné son nom à la planche. Beaucoup de ces planches sont très anciennes, jusqu'à 120 ans pour une planche observée à Maurin, ce qui leur donne la patine nécessaire à la réussite du geste, les planches neuves, trop lisses "ne valant rien". Rarement achetées, elles sont plutôt fabriquées par un homme de la famille, ou bien données, échangées. Elles faisaient partie des cadeaux de mariage offerts à la fille. Transmises avec la maison, elles passent ainsi de belle-mère à belle-fille, voire de femme de propriétaire à femme de fermier, au fil des générations.

Autre outil important, le *lasagnòu* (ou *lasagnòur*), rouleau à étaler la pâte. En mélèze lui aussi ou en frêne, on le trouve dans toutes les familles où il se transmet comme la planche à pâte. Ce nom, *lasagnòu,* qui le désigne comme rouleau à lasagnes, est répandu, avec ses variantes, dans toute la zone étudiée. En l'état des enquêtes disponnibles actuellement, seule la région de Saint Geniez, avec son *brigadeliaire,* échappe à la règle. Mais une enquête plus approfondie semble nécessaire.

Le coupe-pâte, *rasdouira* ou *chaplaire*, revêt différentes formes qui, d'après les Ubayens, dénotent leur origine locale ou piémontaise. La *rasdouira* est le plus souvent un morceau de faux usagée retaillé, d'où l'autre nom de l'objet *daias* du nom de la faux, ou bien une lame de métal rectangulaire dont la partie supérieure est retournée sur elle-même pour en faciliter la saisie. On en trouve actuellement en vente dans les magasins, côté italien. On trouve aussi des *rasdouira* de forme triangulaire, munies au dos d'une tige de métal qui permet de la suspendre à la planche. Cet outil serait spécifiquement piémontais. La *rasdouira* sert essentiellement à râcler la pâte sur la planche

pour la nettoyer et à couper la pâte. Elle était autrefois fabriquée par le forgeron du village ou bricolée à la maison.

A ces trois outils indispensables, viennent s'en ajouter de plus récents, qui ne sont pas utilisés par toutes les femmes : mollette, emporte-pièce, rouleau à raviolis, couteaux, etc.
Parmi les objets associés aux pâtes signalons aussi la *tasca a brisettas*, sac fariné assez épais dans lequel on conservait les "brisettes" séchées et les coffres ou boîtes pour conserver les "taillerins", ainsi que les boîtes à farine en bois ou en métal.

Certains de ces outils ont fait l'objet d'une cartographie dialectale (cf. rapport de C. Martel) qui met très nettement en relation l'absence aujourd'hui de terme dialectal et l'absence de pratique de fabrication des "pâtes à la main".

La machine à faire les pâtes.
Parmi ces outils récents, une attention particulière doit être accordée à la machine à faire les pâtes, d'origine italienne, qui sert à laminer la pâte et à la découper. Quasiment toutes les femmes de la vallée ont un jour ou l'autre succombé à la tentation de s'équiper de cette machine moderne, destinée à faciliter le travail et à rendre la production plus régulière. Longtemps, ces machines ont été achetées au marché de Cunéo et passées en fraude à la frontière. Aujourd'hui, on peut en acheter dans la vallée même. Mais si toutes les femmes ou presque ont cette machine, toutes les femmes ou presque avouent ne s'en être jamais servi. L'argument principal est que la pâte, pour pouvoir passer au laminoir, doit être plus ferme et donc les pâtes sont plus dures, plus longues à cuire, ce qui change leur goût. La plupart des femmes qui ont le coup de main pour faire les pâtes ne gagne pas de temps en utilisant la machine, certaines pensent même que cela va plus vite à la main (ce qui semble confirmé par le film vidéo où la séquence des "taillerins" faits à la machine montre qu'il faut beaucoup de temps pour passer et repasser la pâte au rouleau puis pour la débiter en lanières). De toute façon, les femmes qui savent faire les pâtes à la main ont acquis une telle dextérité que la machine, gage de modernisme, ne leur apporte rien quant à la réussite des mets. Il semblerait de plus que le fait de faire les pâtes à la main n'exige pas forcément une pâte plus dure mais simplement une pâte plus reposée (d'après un enseignant de l'école hôtelière de Marseille), démentant ainsi l'argument technique et gustatif avancé par les informatrices et plaidant davantage pour une incapacité à intégrer la machine dans une culture culinaire où le geste prévaut.

5.2.3. L'esthétique, la gestuelle

L'esthétique des pâtes est très étroitement liée à la dextérité et donc à la gestuelle, d'une part, et d'autre part, à son adéquation avec une norme définie à l'intérieur d'une frontière, qui peut être celle d'une vallée, d'un village, voire d'un hameau et qui contribue à affirmer ou infirmer une appartenance locale.
L'esthétique est d'abord liée à la qualité de la farine qui va acccorder finesse et blancheur au produit. Les pâtes "noires", de seigle, de sarrasin, sont synonymes de pauvreté, d'archaïsme. La blancheur est une des premières qualités recherchées dans le mets, blancheur donnée par la farine qui dépend et du système de bluttage, et de la variété de blé qui la produit. La pâte, outre ses qualités plastiques qui vont autoriser le modelage plus ou moins aisé des pâtes, doit être abaissée régulièrement, et être "fine". Elle doit être étalée d'un seul tenant, sans "reprise", et ramasser toute la farine qui a été mise sur la planche. Ce résultat est obtenu par une gestuelle précise, signe de la dextérité et de la compétence de la ménagère : faire circuler le pâton sur toute la surface de la planche, aller vite, faire claquer la pâte autour du rouleau, imprimer un rythme régulier à ces gestes, repérable par un son qui va s'imprimer dans la mémoire et contribuer à la transmission de ce savoir-faire. L'importance du rythme joue aussi pour la découpe ou le modelage des pâtes : "longettes" roulées sous la paume de la main suivant une cadence précise, forte pression du pouce qu'on fait glisser sur le bout de pâte pour les *crousets*, frottement régulier du pouce contre l'index pour former les *macarouns chavas*, etc. Plus les formes sont semblables et régulières, plus les pâtes sont estimées réussies. Les "taillerins" bien faits sont aussi ceux qui allient finesse et régularité de la découpe.
Il faut également être en adéquation avec la technique diffusée localement.
Suivant le lieu, telle forme est imprimée par tel geste fait avec tel doigt : *crouset* de la "raviole" fait avec l'index à Fours, *crouset* "à plis" façonné au pouce, *macarouns chavas*, roulés entre le pouce et l'index, "longettes" sous la paume de la main, etc.

5.3. LA PLACE DES PATES DANS LE CYCLE ANNUEL

5.3.1. Les pâtes dans l'alimentation quotidienne.

"Autrefois, on mangeait des pâtes deux ou trois fois par semaine, le mercredi et le vendredi. C'était les jours où on mettait du vin sur la table" (M. P.).

Au sein de l'alimentation quotidienne, les pâtes s'insèrent dans un calendrier structuré par la consommation de céréales, sous forme de pain et de bouillies, et de pommes de terre. Le pain a la plus grosse part. C'est l'aliment noble, valorisé, indispensable. Fait de seigle, en montagne, de méteil dans les zones plus basses, il est fait pour se conserver longtemps. Dans les hautes vallées, on le cuit une fois par an. Il vient épaissir les soupes, reste l'aliment de base. Mais il réclame pour sa cuisson du bois, dont l'Ubaye est pauvre. La consommation de céréales sous d'autre formes, permet entre autres d'économiser le combustible. Les bouillies ou les gruaux (mélange de farine de blé ou de céréales plus archaïques) qu'on désigne en Provence sous le terme générique de *soupo de bastoun*, soupe épaisse qu'on doit tourner avec un bâton et qui permet d'économiser le pain, sont largement consommées. Mais ce sont des "sous-pains". Peu valorisées, on en abandonnera l'usage dès que les conditions de vie le permettront.

Enfin, on consomme des pâtes, le plus souvent en soupe, comme le mentionnent les auteurs des XVIIIe et XIXe siècles, plus rarement égouttées. Mais comme le fait remarquer l'informateur cité plus haut, on ne mange pas des pâtes n'importe quel jour. Si les bouillies peuvent avoir leur place tous les jours, souvent le soir, les plats de pâtes sont liés au repas de midi et réservés aux mercredis et vendredis, c'est à dire associés aux jours de jeûne du calendrier religieux. La pratique générale est de les faire cuire à l'eau, parfois dans du lait, jamais, pour la zone qui nous concerne, dans du bouillon de viande, ce qui était par contre répandu en Italie centrale. Cette place des pâtes, plat unique des jours de jeûne, se maintiendra en Ubaye, jusqu'avant la dernière guerre. On notera aussi que bouillies ou pâtes égouttées ne se superposent pas à la consommation de pain mais s'excluent.

L'évolution se fera dans le sens d'une diminution, voire d'une disparition des bouillies (*brigadéous*, "poutilles", "brisettes") et d'une importance croissante des plats de pâte égouttés, cette prédominance allant de pair avec une indifférenciation calendaire croissante (on ne sert plus, sauf exception, les pâtes uniquement les vendredis), allant même jusqu'à associer les pâtes comme accompagnement de plats de viande.

Cette place des pâtes aux côtés de la viande dans le repas, côté français, est très souvent évoquée (avec dégoût) par les informateurs italiens comme un des principaux éléments de différenciation entre les deux cuisines. On peut supposer que les Italiens sont restés attachés, même hors jours de jeûne, à une place à part du plat de pâte, qu'on ne mélange pas à la viande, sans doute plus profondément et inconsciemment marqués par le symbolisme religieux attaché à ce mets. Ce lien pâte/religion certainement très fort à l'origine, transparaît dans un certain nombre d'appellations très répandues dans toute l'Italie et dans notre zone d'enquête : les *strangula preire* (*ciantarelas*) de Valle Stura, les *preire* ou "prêtres" du Gapençais, les *curas* de La Bréole, les "moines" de Lus-la-Croix-Haute, les "étouffe-prêtres" (gnocchi) de Romagne, etc, même si on peut l'analyser aussi comme une forme de dérision de la religion.

Au sein d'un espace, sans doute beaucoup plus large que celui de notre zone d'enquête, et qui incluerait une grande partie de l'Europe centrale (voir l'article de Eszter Kisban), le symbolisme religieux associé aux pâtes dessine une frontière qui pourrait être celle du monde catholique, se superposant à des frontières culturelles, géographiques, climatiques, etc. Pour renforcer cette idée, on peut noter que les vallées vaudoises d'Italie ne connaissent quasiment pas la tradition des pâtes à la main, et sont plutôt consommatrices, comme le Queyras voisin, de crêpes (*turtel*), de bouillies (polenta de maïs et sarrasin), de soupes de châtaignes.

5.3.2. Nourrir, fortifier, maintenir la santé.

Partout, les pâtes sont considérées comme un plat nourrissant et suivant le type de pâtes, plus ou moins digeste. Certaines pâtes sont d'ailleurs réservées aux malades, aux enfants, aux vieillards. Par exemple, à Fours, les "poutilles" sont cuites avec du lait pour en faire de la soupe mais seront cuites à l'eau pour un malade. Les "brisettes", "c'est le potage qu'on donne aux enfants et aux malades". Les gnocchi sont généralement jugés "digestes", "légers", par contre les *risuolas* sont "lourdes à digérer", etc.... Le lien très fort qui existe dans l'alimentation traditionnelle entre ce qu'on mange et le maintien d'une bonne santé, est très largement affirmé dans le domaine des pâtes. Leur capacité à être digérées est le premier critère de qualité. C'est par exemple celui qu'on avance pour justifier ou critiquer l'usage de la machine à faire les pâtes.

L'eau de cuisson des pâtes, l'*eigueta*, lorsqu'on mange des pâtes égouttées, n'est pas jetée mais utilisée pour préparer l'assaisonnement (en l'ajoutant à de l'ail roussi dans du beurre) ou consommée en bouillon en y ajoutant du vin et parfois du sucre (pour les enfants). Partout, on ajoute "c'était bon pour la

santé", "ça fait digérer", "c'était nourrissant". On cite aussi le dicton "bouillon de farine vaut bouillon de poule" (*lou bouilloun de farina vaou lou bouilloun de galina*). Aujourd'hui disparue ou résiduelle, la consommation de l'*eiguéta* renvoie à une société où on ne laissait rien perdre. Sans doute aussi peut-on rapprocher cette pratique de la tradition culinaire provençale de la *baiana*, qui veut qu'on consomme séparément l'eau de cuisson des légumes (en bouillon) et les légumes cuits. D'autre part, la pratique de la consommation de l'*eigueta* est largement une pratique d' hommes et l'association pâte/vin, déjà évoquée dans le témoignage ci-dessus, renforce cette idée. Association de deux éléments majeurs de la tradition alimentaire : le vin, qui donne de la force, réservé à la consommation des hommes, dont chacun essaie d'avoir une petite production ou qu'on achète en petite quantité, et le blé, élément fondamental de notre alimentation. A noter que l'*eigueta* qui désigne de façon générale l'eau de cuisson de divers mets, désigne en particulier celle des châtaignes (dans la vallée de la Roya, entre autres) qui se boit comme en Ubaye en y ajoutant du vin, comme fortifiant.

5.3.1. Pâtes et fêtes rituelles

Si les pâtes à la main faites à la maison font partie de la nourriture courante, toutes les pâtes ou presque sont associées à une fête du calendrier rituel et pour certaines, c'est parfois (ou c'était autrefois uniquement) le seul jour où on les consomme. L'association principale se fait avec la fête de Noël, pour le gros souper, repas maigre de la veille de Noël, coutume qui s'est constituée surtout très largement en dehors des limites de l'Ubaye, dans toute la zone provençale française et italienne et dans le Dauphiné, y compris dans des zones où la pratique de confectionner des pâtes à la main semble peu répandue. Plus rarement, certains auteurs mentionnent leur consommation, après la messe de minuit (repas gras) ou le jour même de Noël. Van Gennep signale également que "les pâtes dures, non levées, découpées en lanières, en carrés, etc. ou pâte à nouilles, portant divers noms locaux et jetées dans la soupe ou le bouillon", sont caractéristiques du cycle Carnaval-Carême. Leur blancheur est sans doute un facteur explicatif de plus de leur présence à ces repas de fête (Noël, Pâques) où la blancheur des mets était la règle.
De façon générale, elles figurent aux menus de fête quand ces fêtes sont aussi un jour de jeûne. On les retrouve pour la Toussaint, associées à certains rites funéraires où elles peuvent être l'objet d'interdits en cas de deuil. [A la Doire, près de Castellane] "s'il y avait un deuil dans la famille, on ne faisait pas de *crouizes*, comme c'était un plat de réjouissances, on n'avait pas le droit de le faire, c'était les voisins qui l'apportaient". (Bouverot, 1981, le gros souper). "A

Ribiers, l'usage de la soupe de pâte est suspendu, même à Noël, tant que la famille est en deuil d'un de ses chefs" (Van Gennep, Htes Alpes, t.1).
La consommation de pâtes est aussi étroitement associée aux rites de passage, naissance et relevailles, mariage, mort, en particulier dans les vallées italiennes où les témoignages sont encore nombreux. *Putiyes* offertes aux pauvres qui avaient participé à la cérémonie des obsèques (à Chianale), *tagliatelle* cuits dans la crème de lait offerts à l'accouchée (cité par E. Milano pour la région de Cunéo), gnocchi des repas de fiançailles et "raviole" pour fêter la naissance d'un garçon à Casteldelfino (V.Varaita), *cruis* ou "macarons" offerts au garçon suivant qu'on acceptait ou refusait sa demande en mariage à Guillaume (haute vallée du Var).

On peut donc imaginer que la consommation des pâtes, ou de certaines pâtes, a longtemps eu un caractère exceptionnel. Caractère qui s'est maintenu pour les vallées italiennes au moins jusqu'à la deuxième guerre mondiale où les pâtes de maison étaient rarement consommées si ce n'est pour la fête patronale du village ou le dimanche.
A noter aussi que, plus encore que les pâtes "de maison", les pâtes achetées dans le commerce, au début du siècle, font figure de mets de fête comme en témoignent divers informateurs en Ubaye, dans la Roya, la haute valée du Var ou en vallée Stura. Pâtes vendues dans les épiceries, en provenance des grosses fabriques de la région marseillaise, ou pâtes des petites entreprises locales, implantées par des Italiens, comme cette fabrique installée par la famille Paschetta, de Sambuco (vallée Stura), d'abord à Barcelonnette au début du siècle puis à Gap en 1923.

5.3.2. La transmission du savoir

Comme l'exprime le poême de Germaine Waton de Ferry, savoir faire des pâtes est un atout important sur le marché du mariage et l'apprentissage de cette technique, un passage obligé de l'éducation des filles.
Le discours spontané fait apparaître que l'apprentissage de la technique de fabrication des pâtes à la main s'est toujours fait entre femmes, de mère à fille, de façon naturelle et non formalisée, par l'exemple quotidien. Ceci jusqu'à la génération des femmes qui ont actuellement une soixantaine d'années. Par la suite, le fil semble avoir été rompu et leurs filles, qui ont une quarantaine d'années aujourd'hui ne savent plus ou peu faire les pâtes.
Si, effectivement, dans la génération précédente on apprend souvent en voyant faire sa mère ou sa grand-mère, celle-ci n'encourage pas forcément sa fille à mettre la main à la pâte avant 15 ou 16 ans : "Sûrement, ma mère voulait pas me laisser faire parce que si on gaspillait quelque chose à ce moment là !".

Certaines femmes arrivent au mariage sans savoir cuisiner, la mère ayant toujours pris en charge cette fonction, sans partage. L'apprentissage se fait alors avec la belle-mère ou avec une voisine, en fonction des circonstances et des dispositions personnelles. Certaines femmes de la vallée ne sauront jamais faire les *crousets*, d'autres, nouvelles venues, acquéront facilement cette technique. Généralement, c'est à l'adolescence qu'on apprend à faire les pâtes. Seules des circonstances exceptionnelles font qu'une fille apprendra la technique plus jeune : "J'ai appris à 7 ans, parce que ma mère venait d'accoucher, alors elle me faisait faire les pâtes. Je montais sur un banc. Ma mère était couchée et elle m'expliquait "mets encore un peu de farine, *pichòte*, mets encore un peu de farine". Et alors je mettais encore un peu de farine et après, c'était trop dur, alors elle me faisait encore mettre de l'eau " (Mme G.) ou telle autre : "A 7 ans, par ma grand-mère car ma mère était décédée. A 7 ans, je faisais les pâtes comme maintenant" (Mme B.).
Il est intéressant de noter que certaines femmes étrangères à la vallée, vont acquérir une grande maîtrise dans la confection des pâtes. Plusieurs de ces femmes tiennent ou ont tenu un restaurant : Mme G. à Larche, Mme F. à Jausiers, Mme A. à Fours, Mme L. à Saint-Paul. Dans tous ces cas, il s'agit de femmes qui viennent se marier en Ubaye et qui seront initiées à la technique par une voisine ou une parente par alliance. Il s'agit là d'un savoir qui n'est pas réservé à la famille mais qui ressort plutôt d'une nécessité économique, faire marcher un restaurant. Sans doute s'agit-il aussi d'un désir d'intégration à la vie de la vallée en pratiquant ce qui est, en fait, un des savoirs féminins les plus spécifiques.

Les restaurants.

Le rôle des restaurants de la vallée de l'Ubaye, dans la transmission et le maintien des recettes seraient à étudier de plus près. Nombre d'indices nous permettent de penser que ce rôle a été et est encore important. Au début du siècle déjà, lorsque les "Mexicains" reviennent dans la vallée pour de brefs séjours, ils demandent aux restaurants de leur servir les pâtes dont ils ont encore le goût en mémoire : des "macarons" au Lauzet, des "ravioles" à Fours, des *crousets* à Larche. Les lettres des émigrés de la vallée sont pleines d'allusion à ces plats de pâte dont ils ont la nostalgie[2]. Sans doute, ces pratiques contribuent-elles à fixer et à renforcer ce qui apparaît déjà comme des spécialités de village. Par la suite, certains restaurants vont se spécialiser : à telle auberge de Rioclar, les chasseurs peuvent demander des "macarons coupés" pour accompagner les grives qu'ils ont capturées. Fours, depuis longtemps est le lieu de consommation des "ravioles" et c'est là que le groupe de l'Escolo de la Valeia, après la représentation de la Pastorale de Fours, prend l'habitude de venir faire son banquet de Noël à partir de 1968. Aujourd'hui,

[2] Information donnée par Valérie Feschet.

selon que vous voulez manger tel ou tel type de pâtes, on vous adressera au restaurant qui s'est spécialisé dans la préparation. Et avec l'accroissement du tourisme, le nombre de ces restaurants qui servent de la cuisine locale s'est largement accru. On peut manger des "ravioles" hors de Fours, des "macarons" ailleurs qu'à Rioclar, des "taillerins" dans plusieurs établissements. Seul Larche garde le monopole des *crousets*, trop longs et difficiles à préparer et, d'après les restaurateurs, peu adaptés au goût du touriste moyen. On les prépare donc à la demande pour des personnes de la vallée.

En dehors des restaurants, d'autres moyens de transmission du savoir culinaire ont existé dans la vallée, par exemple, les cours de cuisine organisés par le GRET où les femmes venaient apprendre les recettes de la vallée. Bien que tendant à standardiser les recettes, ces cours ont eu le mérite de valoriser les pratiques culinaires valeianes et de contribuer à leur maintien. Un livret de recettes est venu encore renforcer cette diffusion, relayé par plusieurs publications reprenant plus ou moins les mêmes recettes. A cela s'ajoutent diverses initiatives comme la Maison de Pays de la vallée où l'on vend des produits locaux, dont des "taillerins" séchés, ou la Ferme ubayenne, organisation de producteurs qui vendent leurs produits sur les marchés.
On assiste donc en Ubaye à une médiatisation assez forte de la cuisine locale, où un certain nombre de relais existent entre le savoir traditionnel des femmes et sa diffusion à un large public.
Le même phénomène, à une échelle plus modeste, semble se faire jour sur le versant italien des Alpes avec des restaurants de spécialités traditionnelles (dont les pâtes) ou de grandes fêtes où la cuisine traditionnelle est mise à l'honneur. Par exemple, en 1989, les journées de gastronomie dans la Val Maira où chaque restaurant servait au moins un plat local parmi lesquels on retiendra les *ravioles alla Val Mairo*, les *gnocchi di patate alla Castelmagno*, les *taiarin ai bulè*, les *cujette verdi alla Val Maira*, etc. ou encore avec le concours "Idea d'oc 1991" consacré à la cuisine traditionnelle des vallées occitanes. En 1993, la Fiera dei pais d'Oc était également consacrée à la cuisine traditionnelle.

6. CARTOGRAPHIER LES PÂTES : ÉLÉMENTS POUR UNE DÉFINITION DES FRONTIÈRES.

On peut imaginer que les frontières culinaires sont déterminées en premier lieu par des données bio-géographiques qui induisent certains types de cultures et donc certains produits de base pour l'alimentation. On essaiera de voir comment ces produits sont mis en oeuvre pour contribuer à un style culinaire. On pourra aussi se poser la question du niveau de vie : pauvreté ou richesse induisent-elles un mode particulier de consommation ? Ces éléments, confrontés aux données concernant les mets, permettront d'éclairer les faits de frontières déjà mis au jour.

6.1. LES ELEMENTS DE BASE DE L'ALIMENTATION DANS LA ZONE ETUDIEE.

Toutes les recettes de pâtes telles qu'elles nous ont été décrites et telles que nous les retranscrivons ci-dessus utilisent uniquement de la farine de blé. On peut donc dans un premier temps considérer la zone de fabrication des pâtes et voir si elle coïncide avec la zone de production du blé. On peut aussi se demander si d'autres céréales sont cultivées et utilisées pour fabriquer des pâtes là où le blé manque. Enfin, on examinera les zones où l'aliment de base n'est pas une céréale pour voir quelle est la place des pâtes dans l'alimentation quotidienne.

6.1.1. Les céréales[3]

Dans toute la zone enquêtée, la céréale dominante est le blé, qui pousse jusqu'à 1500 m puis est relayé par le seigle. En Ubaye, par exemple, seules les trois communes les plus hautes (Saint-Paul, Larche, Fours) cultivent du seigle. Dans le pays niçois, on cultive du blé partout. Seuls le Queyras, le Briançonnais et les hautes vallées du Piémont donnent la priorité au seigle,

---

[3] Nous remercions Catherine Llaty de nous avoir communiqué les données qu'elle a recueillies concernant les céréales dans les Alpes du sud et en particulier dans la zone Ubaye/vallées italiennes.

suivi de l'orge et de l'avoine. En dehors du seigle, les autres céréales cultivées sont donc l'orge, l'avoine et le sarrasin.
Le blé et le seigle, céréales panifiables, sont utilisés d'abord pour fabriquer du pain : pain noir de seigle dans la zone de production, pain de méteil (blé et seigle) ailleurs, plus rarement pain blanc, de froment seul.
Pour les pâtes, c'est le blé qui est utilisé. Dans les zones où on en produit plusieurs variétés, c'est celle qui produit la farine la plus fine qu'on garde pour les pâtes. Si on ne le produit pas, on l'échange ou même on l'achète en petite quantité et on le réserve à cet usage.
Les céréales non panifiables sont plus rarement utilisées pour fabriquer des pâtes. On les garde plutôt pour les gruaux, les bouillies, les crêpes, telles les *turtels* qu'on fabrique dans le Queyras et les vallées vaudoises italiennes. On trouve cependant des recettes de pâtes utilisant un mélange de blé et d'orge (lasagnes, *fesqueirol* dans la haute vallée Varaita) ou le plus souvent seigle et blé ou même seigle seul ("taillerins", lasagnes, *fesqueirol*, "ravioles" , toujours dans la vallée Varaita). Cet usage de céréales autres que le froment pour faire des pâtes est en fait marginal, réservé côté italien aux hautes vallées Varaita et Maira. On ne le trouve pas côté français.
Le sarrasin occupe une place un peu particulière. Céréale des terrains acides, sa culture est limitée par ce facteur. On la cultive dans une zone qui comprend la basse vallée Stura, une grande partie des vallées Maira, Varaita, les vallées vaudoises, le val Grana, Val Pô, la Haute-Tinée, la Haute-Roya. Partout, on l'utilise pour faire la polenta "noire".

6.1.2. Les autres aliments de base.

Le froment, céréale noble, est remplacé dans certaines régions par d'autres produits : la châtaigne en premier lieu, aliment de base des basses vallées italiennes aux terrain acides, qui occupe les mêmes zones que celles du sarrasin. Aliment de base, parfois acheté, et souvent aliment unique. On la conserve séchée et on la consomme tout au long de l'année, entière ou broyée en farine, en soupes et en bouillies. Il semble que la châtaigne dessine une zone non superposable avec celle des pâtes : zone de consommation de châtaignes et zone de consommation des pâtes s'excluent ou se relaient.
Le maïs est également un aliment important : cultivé dans la plaine du Pô, sa culture remonte les basses vallées. Il est consommé partout en bouillie, la polenta, dont la zone de consommation dépasse la zone de culture. Nombre de témoignages montrent que, même dans les hautes vallées, on achetait du maïs pour la polenta, qu'on consommait en alternance avec les autres céréales ou en mélange avec la farine de sarrasin.

En fait, le concurrent et/ou le complément du froment et des autres céréales, pour toute la zone qui nous intéresse, y compris côté français, c'est la pomme de terre, introduite très précocemment dans ces vallées pour lutter contre les disettes. Toute la zone de montagne l'utilise largement. Plus on monte en altitude et plus elle prend d'importance dans l'alimentation qui ne connaît guère d'autres légumes. On l'utilise en composant unique de plat du type gratin, purée, soupe ou en mélange avec le froment. Mais ce qui est plus remarquable, c'est que la pomme de terre s'intègre alors de façon très étroite à la cuisine des pâtes jusqu'à former un des ingrédients indispensables de certaines recettes : gnocchi, "longettes" ou "ravioles", etc., ne se conçoivent pas sans adjonction de pomme de terre bouillie. Cela est particulièrement vrai du côté italien. Autre particularité de la cuisine italienne qu'on retrouve aussi dans la Roya, le fait de faire cuire les pâtes en ajoutant dans l'eau d'autres denrées : pommes de terre, riz, navets, haricots secs. Le riz d'ailleurs qu'on consomme beaucoup dans les vallées italiennes, même si, comme le maïs, il faut l'acheter.

En fait, la nourriture de base est partout une bouillie de farine, quelle que soit la céréale utilisée (blé, sarrasin, maïs, orge, etc.), le pain qu'on mange partout rassi (surtout là où on le cuit une seule fois par an) et dont on fait des plats comme la panade, le *pan cuech*, etc., les crêpes de farine dans la zone alpine (Queyras, vallées au nord du Pô), les pommes de terre. Dans cette alimentation, les pâtes s'insèrent de façon plus ou moins forte aussi en fonction du degré de pauvreté ou de richesse des gens.

6.1.3. Le statut économique des consommateurs.

Le fait de consommer des pâtes de froment semble en fait aussi étroitement lié au statut économique et social des consommateurs. Nombre de témoignages insistent sur la pauvreté des habitants des vallées italiennes au moins jusqu'à la deuxième guerre mondiale et font le lien entre les plats consommés et le degré de richesse ou de pauvreté. Cette pauvreté a été, entre autres, facteur d'émigration vers la France et en particulier vers l'Ubaye et la Provence. Telle personne nous raconte sa découverte du riz, après la venue de sa famille en Ubaye et nous dit que les pâtes "un luxe, consommées une fois par an pour la fête du pays" lorsqu'ils habitaient la vallée Maira, sont devenues plat hebdomadaire en France. Dans "Le monde des vaincus", Nuto Revelli (1985) cite de nombreux témoignages qui font apparaître la pauvreté et le manque de diversité de l'alimentation d'alors : "Nous faisions de la polenta au lait [...], des macaronis à Carnaval, Pâques et Noël. Et des pommes de terre, des poireaux, des choux. La nuit de Noël, il y avait un peu de café d'orge" (témoin de

Demonte) ou cet autre témoignage (de Chiotti, Valle Stura) : "Nous mangions tout l'hiver des châtaignes et des pommes de terre. Je ne me souviens pas avoir mangé de la viande quand j'étais jeune, pas même le jour de la fête de Sainte Anne. Le dernier jour de Carnaval, nous allions acheter deux litres de vin et nous mangions des pâtes". Ou encore : "Nous faisions la polenta d'orge, le pain de seigle pur, les taiarin de sarrasin, patates, c'est tout". (Val Maira) et : "Nous étions tous pauvres pareil. Nous, nous faisions un peu plus de blé, de patates, de tout. [...]. Et parfois, nous faisions un sac de blé pur pour les "*tagliatelle*". Il y avait seulement une veuve et sa fille qui mangeaient mieux que nous, tous les jours elles mangeaient des pâtes [...]. Ah, nous mangions mal, vraiment mal". "I *taiarin a man*, sans oeuf, seulement eau et farine, et un litre de lait dans le chaudron, nous les faisions cuire avec deux patates et un peu de riz. Et nous mangions tellement de polenta, tellement. Tant de polenta et des châtaignes" (Val Maira).

6.1.4. Les modes d'assaisonnement

La façon d'assaisonner les pâtes crée des variantes supplémentaires, en même temps qu'elle peut renforcer/ recouper/ infirmer les faits de frontières dégagés à partir de la forme et des dénominations des pâtes.

Aujourd'hui, la sauce d'accompagnement des plats de pâte tend vers une certaine standardisation : beurre et fromage (gruyère en France ; parmesan en Italie) ; jus de viande ; sauce tomate, sont trois façons contemporaines d'accomoder les pâtes. Mais le modèle de référence reste encore la façon de faire des "anciens", qui subsiste avec plus ou moins de vigueur dans les vallées enquêtées. On peut les classer en deux groupes principaux :

- les sauces à base de lait, crème, beurre,
- les sauces à vase d'huile et un végétal (ail, noix, poireau, tomate, etc.).

Le premier groupe comprend les assaisonnements de lait ou de crème sans cuisson préalable, de fromage râpé ou fondu, le tout ensemble ou séparément. Ce sont les pâtes des vallées occitanes italiennes servies avec beurre et fromage ou crème et fromage, les *crousets* du Champsaur aux quatre fromages râpés et à la crème chaude. On peut le subdiviser en sauce aux laitages non cuits et sauces au beurre cuit avec un ou des végétaux, du type "bagna grisa" faite à Pietraporzio d'oignon et d'ail revenus dans du beurre fondu, avec du lait et du fromage, sauce traditionnelle que les restaurants hésitent à servir, sa couleur et sa non adaptation aux normes diététiques actuelles la rendant peu attractive pour nombre de clients. Le même type de sauce accompagne les *crousets* de Larche : ail rôti dans du beurre fondu, délayé avec *l'eigueta.*

Dans le deuxième groupe, on rangera les sauces à l'huile. On peut distinguer les zones à huile d'olive et les zones à huile de noix. Ce sont les sauces à base

de tomate, ail, oignon ou les sauces de poireau de la basse vallée de la Roya qui utilisent l'huile d'olive. Ce sont également les sauces aux noix pilées et à l'huile de noix d'Allos, Annot, Tende et d'une grande partie de la moyenne montagne de Haute-Provence.
Et si l'hypothèse que nous avons émise que les pâtes sont avant tout des mets liés au calendrier religieux et en particulier aux périodes de carême, se confirme, on peut admettre d'autant que les sauces à la viande sont une pratique récente. De la même manière, la sauce tomate aurait été longtemps limitée par les facteurs climatiques à une bande côtière relativement étroite et ne s'est répandue qu'avec les procédés de conservation, y compris en Italie où elle a longtemps été réservée à la cuisine napolitaine avant de se répandre dans toute la péninsule au XIXe siècle jusqu'à caractériser aux yeux de l'étranger, la cuisine italienne dans son ensemble (Camporesi, 1993).
Ainsi se dessine une nouvelle frontière, celle des sauces, qui vient compléter et affiner celle des formes de pâtes et des ingrédients mis en oeuvre pour leur confection, l'Ubaye étant la zone charnière où l'on passe des sauces à l'huile (au sud) aux sauces au lait (au nord).

6.2. VARIANTES, SYNONYMES ET HOMONYMES

La description des différentes recettes met en évidence un fait : à partir d'une même base -eau, farine, sel- à laquelle on ajoutera éventuellement un ou des oeufs, de la matière grasse, des pommes de terre, une farce, etc., on distingue une quinzaine de recettes de "pâtes à la main". La distinction entre ces différentes pâtes se fait d'abord par la forme. Une même pâte coupée en fines lanières donnera des "taillerins" ; en larges plaques, des lasagnes ; roulée en fin boudin et coupée en petits cubes, des *macaroun* qui deviennent *macaroun chavas* si on les débite à l'index en petites coquilles ; passée à travers un tamis, des "brisettes", etc. Ces différentes formes seraient sources de goûts différents, tous les interlocuteurs le soulignent, et serviraient à lutter contre la monotonie d'une alimentation dont les céréales, avec les pommes de terre sont la base. Les différences de formes s'accompagnent de différences d'usages. On pourrait donc en conclure qu'à usages différents vont correspondre des formes et des noms différents (et on peut se poser la question de l'adéquation entre le nom et la forme). Mais ce n'est pas si simple. Il suffit de regarder les recettes recueillies pour voir qu'un même nom peut désigner des formes différentes ("ravioles", "longettes"...) qu'une même forme peut être désignée de plusieurs façons ("longettes" aux herbes/pâtes vertes/queues aux herbes) et que la situation se complique d'autant qu'on regarde vers les autres vallées qui nous servent de points de comparaison.

Dès que nous abordons le domaine des patiques culinaires, nous nous trouvons confrontés au problème extrêmement complexe des variantes. On pourrait même dire qu'à chaque informateur correspond une recette. A partir d'une base commune, on peut noter une infinie variété de micro-différences dues à la tradition collective, locale ou familiale, qui tient à des questions de goût, de budget, de santé, de possibilités techniques, de compétence personnelle et d'aptitude physique, d'habitudes de consommation, de saison, de conditions météorologiques, de temps disponible, etc.
Cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas de recettes identifiées et différenciées par les gens, plus ou moins fixées par une tradition, dont certains éléments sont relativement stables et d'autres admettent un certain degré de variabilité. Au premier abord, on peut même supposer que les recettes les plus prestigieuses ou techniquement complexes sont celles qui varient le moins, sont les mieux fixées, tandis que les recettes quotidiennes, les bouillies, les soupes, sont celles qui comportent le plus d'imprécision.

La question est de savoir quel degré de variabilité peut accepter une recette sans changer de statut, quelles sont les variantes fixées et transmissibles, à partir de quelles variantes on passe d'une recette à une autre.

Par exemple, la réalisation des "taillerins" admet une plus ou moins grande quantité d'oeufs, de l'eau ou pas, un pétrissage plus ou moins long, l'usage ou non d'une machine, une découpe en lanières plus ou moins fines, plus ou moins longues. Le "taillerin" semble surtout défini, en Ubaye, par le fait que c'est une pâte aux oeufs, coupée en lanières, apte à la conservation par séchage. L'élément oeuf y est déterminant, et le nom fixé partout.

Par contre, classer les différentes bouillies est beaucoup plus difficile. D'abord parce que les témoignages sont extrêmement imprécis et les confusions très nombreuses ("brisettes" décrites comme *brigadéous*, par exemple). D'autre part, dans cette catégorie, encore plus que pour les pâtes formées, on passe d'une recette à l'autre par des différences presque imperceptibles, difficilement explicables oralement et que seule une observation détaillée de la réalisation pourrait faire saisir. Mais beaucoup de ces recettes ne se font plus. Par exemple, les *brigadéous* sont décrits le plus souvent comme des grumeaux ou de la pâte coupée au hachoir ou du gros sable (cf. brisette) et ne se différencient guère des *dandirous* (bouts de pâte ou pâte débitée à la cuillère jetée dans l'eau bouillante) ou des *fresqueros* (farine diluée dans l'eau ou pâte débitée à la cuillère et jetée dans l'eau bouillante ou pâte coupée en petits morceaux à la raclette), compliqué des problèmes de synonymie-homonymie suivant où l'on se trouve.

On peut aussi se demander s'il y a des variantes historiquement datées et si les variantes constatées actuellement ne sont pas simplement différents stades d'évolution de la recette. On pense aux "ravioles de Fours", faites à l'origine

uniquement manuellement et qui ont changé de forme suivant la technique de découpe et l'outillage utilisé (à la roulette, au verre, à partir de plaques préformées, en utilisant une machine...). Dans ce cas, l'évolution technique est intégrée à la recette et ne la modifie pas, du point de vue du consommateur moyen. Par contre, pour la personne originaire de la vallée, ce sont des "ravioles" mais pas "de Fours".

On doit aussi être attentif à l'origine géographique des recettes. Les "longettes" de pomme de terre sont-elles une variante des "longettes" aux herbes ou une recette différente, apportée par les Piémontais venus s'installer en Ubaye et qui ont dénommé la recette suivant un modèle déjà existant dans la vallée (en vallée Stura ces pâtes s'appellent *ravuoulètas*) ? Ce sont des femmes originaires du Val Maira qui, à Barcelonnette, nous ont donné cette recette.

Considérons alors les zones périphériques de l'Ubaye et imaginons de comparer entre elles les recettes recueillies :
- certaines recettes ont le même nom et même mode de réalisation,
- certaines recettes ont le même mode de réalisation et des noms différents,
- certaines ont même nom et des modes de réalisation très différents.

Ceci amène à poser plusieurs types de questions.

Des recettes réalisées suivant le même processus mais qui ont des noms différents sont-elles à cartographier comme une seule recette ? Dans le cas du *crouset* (Ubaye, Stura)/*sugelli* (Roya, Grana)/*cruis* (Haut-Var), la recette s'accompagne du même tour de main, du même mode de cuisson et de consommation, des mêmes dictons, etc. et paraît avoir la même fonction initiatrice. Il semblerait donc que le nom soit un élément de différenciation non pertinent, lié à l'usage de dialectes différents.

Mais peut-on dire que les "praires" ou "ravioles au plat" (Gap) sont la même chose que les gnocchi (*gnoc* ou "ravioles" dans le Piémont) dont la recette admet différentes formes et dont l'élément central est l'association de farine et de pomme de terre en une pâte découpée ensuite en petits éléments ? A partir de quels éléments peut-on identifier des recettes comme semblables, comme comparables ou différentes ? Des variantes infimes font passer d'une recette à une autre sans qu'on sache bien dans quelle catégorie va se classer telle ou telle recette. Ne doit-on pas en priorité les considérer dans leur contexte : rôle fonctionnel, emblématique, évolution historique ? Par exemple, le *crouset* rond et le *crouset* losange (type lasagne) ne sont-ils pas d'abord à considérer en fonction de leur rôle rituel au moment de Noël avant de se poser des problèmes de synonymie et d'homonymie ?

La cartographie des recettes doit nécessairement tenir compte de ces questions : cartographier à partir du nom seul et de la technique seule ne suffit pas. Il est indispensable de croiser les données. C'est ce que nous essayons de faire dans les cartes données plus loin. Mais la cartographie de données pas toujours comparables (on rappellera la difficulté à relier enquêtes extensives et intensives et les problèmes des données lacunaires de la bibliographie) appelle quelques réserves sur l'utilisation d'une telle cartographie qui ne doit être considérée que comme un outil de réflexion ou de défrichage.

Enfin, il sera important d'analyser plus à fond comment les informateurs eux-mêmes classent ces variantes et les retiennent comme pertinentes et quelles significations ils leur donnent. En quoi, pour eux elles déterminent ou non des frontières significatives. En fait beaucoup de variantes repérées par l'observateur n'en seront pas pour l'informateur qui ne les considèrera que comme des adaptations techniques à une situation donnée. Inversement, il faudra être attentif à ce que l'informateur retient comme variante classificatoire car on rejoint par là la question des mets emblématiques et les éléments servant à définir l'identité. On notera par exemple que plus une recette est géographiquement éloignée, plus on en retiendra les ressemblances avec ses propres recettes et qu'on sera attentif aux différences pour les recettes les plus proches (celles du village voisin, du hameau, de la maison voisine). On a pu le constater par exemple lors de la projection du film "De la main à la pâte" à Vinadio (Vallée Stura) dont les habitants ont surtout constaté avec étonnement et retenu qu'en Ubaye "c'est la même chose que chez nous", sans s'attarder aux différences évidentes.

6.2.1. Rôle emblématique des recettes : les pâtes patrimoine

Au delà de la complexité des variantes, il existe des recettes retenues par les informateurs comme "authentiques", "traditionnelles", "du pays", porteuses d'un ensemble de savoir-faire jugés inhérents au groupe, que ce groupe soit celui du village, de la vallée ou d'une région entière. Comme on l'a vu dans le chapitre sur les restaurants, ceux-ci contribuent à renforcer cette image de "spécialités de pays". C'est le cas par exemple, à Larche, avec les *crousets* qui ont valeur de plat emblématique au point que le vallon du *crouset* (petit creux, petit col) devient pour les villageois le vallon du *crouset* (pâte), preuve supplémentaire à leurs yeux de l'ancrage territorial et de l'ancienneté de ce mets dans le pays. C'est aussi telle façon de faire qui désignera l'origine de tel ou tel met : les *agnolòt alla ciardolina*, par exemple sont spéciaux au hameau de Ciardola (Valle Stura) ; les "ravioles de Fours" impliquent une technique

particulière (faire le *crouset* à l'index), etc. On pourrait multiplier les exemples dans toute la zone : "les *quiques* [pâtes vertes], c'est la spécialité de Breil" ; "les ravioles au plat, c'est typique du dauphiné" ; "Saint-Véran est renommé pour ses poutilles" ; "les rayoles, c'est le plat national d'Annot" ; "les "taillerins", c'est la tradition du pays" [Vars], "les crouisses, c'est le plat typique du Haut-Var", etc. Ce rôle identitaire des pâtes est affirmé à différentes occasions, que ce soit lors de banquets, dans les restaurants, lors de certaines célébrations. En Ubaye, il n'est pas indifférent que l'Escolo de la Valeia fête Noël, après la représentation de la pastorale, en allant déguster des "ravioles" à Fours.

Cette appropriation d'une recette comme élément indissociable de la culture locale s'accompagne d'une méconnaissance quasi absolue de ce qui se passe dans les vallées voisines, voire dans le village voisin, et de la revendication d'une exclusivité et d'une authenticité dont le village est le garant et le dépositaire. On rejoint ici le problème des variantes et la question de la "vraie" recette.

Ces particularités sont généralement revendiquées et même survalorisées. En témoignent l'existence de poèmes à la gloire de tel ou tel plat de pâtes. Sans faire de véritables recherches, nous en avons retrouvés quatre côté français (voir les textes en annexe) : un poème de Germaine Watton de Ferry célébrant les différentes variétés de pâtes de la vallée de l'Ubaye ; un poème sur les "ravioles" de Lus-la-Croix Haute, oeuvre de Gilbert Philip, en 1989 ; un poème sur les "rayoles" du Fugeret (04) écrit par Honoré Blanc au début du XIXe siècle ; et "les rayoles", encore, fêtées par Dubouchage, pour la Provence orientale[4] . Sans doute faudrait-il poursuivre l'investigation et voir, côté Piémont, si l'on trouve également des poètes inspirés par les pâtes. Chacun de ces poèmes est une sorte de description de la recette accompagnée de conseils et encouragements à goûter le mets particulièrement délicieux auquel le poème est consacré. Il s'agit à chaque fois de célébrer la spécialité remarquable, celui en qui se résume la gastronomie locale, le plat patrimonial qui allie ancienneté, tradition, exception, succulence. On notera que les "ravioles" sont fêtées dans trois de ces textes.

Si la littérature écrite s'est intéressée à ces recettes, la littérature orale, sous la forme des sobriquets collectifs de village, a elle aussi intégré les pâtes au rang des marqueurs emblématiques. Côté français, nous trouvons les *poutihé* de Saint-Paul, les *manjo-brigadéu* du Villars d'Apt. Dans les vallées vaudoises (peu riches en plats de pâte, il faut le rappeler), on trouve *li putilhu* de Bovile, surnom attribué aussi aux habitants de Villar Pellice ; *li macarun* de Villardamont, *li buridié* (mangeurs de bouillie) du vieux bourg de Sestrière. Façon de se moquer de l'autre en lui attribuant des pratiques particulières, qu'on désigne comme exceptionnelles et qu'on prétend ne pas partager, même

[4] Notons que dans la vallée de la Roya, il existe aussi une chanson, mais à la gloire des tourtes !

si les mangeurs de bouillie étaient largement majoritaires dans une grande partie des Alpes. A Saint-Véran, les Italiens étaient traités de *manja poutilla, manja polenta* ou *manja spaghetti* (sans doute plus récemment).

En fait, ce que désignent les surnoms, ce sont les pâtes des autres. Mais au delà des surnoms, que savent les habitants de l'Ubaye et ceux des vallées avoisinantes des pratiques culinaires de leurs voisins. Y a-t-il pour eux une frontière entre leurs pratiques et celles des autres et quelle frontière ?

6.3. LA FRONTIERE VUE PAR LES FRANÇAIS ET PAR LES ITALIENS DES MONTAGNES.

Que disent les informateurs de la frontière politique séparant la France de l'Italie ? Quelles sont leurs pratiques réelles au regard de cette frontière ? Que connaissent-ils des pratiques culturelles et en particulier alimentaires de leurs voisins ?
En Ubaye, il est frappant de noter globalement une ignorance totale de la part de nos informateurs de ce qui se passe côté italien. Beaucoup n'ont jamais franchi la frontière ou au mieux sont allés une fois au marché de Cunéo. De l'autre côté, c'est l'étranger, l'Italie ou le Piémont (jamais on ne parlera de vallées occitanes ou provençales), une région qui a fourni ses contingents d'émigrés, dès le milieu du XIXe siècle et dont la littérature de la vallée fournit maintes descriptions : les enfants piémontais recrutés à la foire de Barcelonnette, les faucheurs qui franchissaient les cols, les étameurs itinérants, etc. Certains de ces émigrés sont restés en Ubaye (Saint-Paul, Barcelonnette) et ont contribué à diffuser cette image d'un Piémont misérable avec lequel on garde ses distances. Quant aux pratiques alimentaires de ces voisins, on sait bien sûr que les Italiens mangent des pâtes en quantité (des spaghetti) ou de la polenta, ce qui les différencie des Français.
Pour les Ubayens, il y a donc bien une frontière au col de Larche, comme il y en a une au col de Vars ou avec le Comté de Nice, même si des pratiques communes aux habitants de ces zones ont existé (mariages Fours/Saint-Dalmas Le Selvage ; foire de Guillestre ; pèlerinage de la Sainte-Anne à Ceillac ; pèlerinage de Saint-Ours attirant des foules du Queyras et des hautes vallées piémontaises, etc.). On se reconnaît cependant une histoire commune et des affinités culturelles avec Allos et le Haut-Verdon et, côté pâtes, on connaît les tourtons du Champsaur, vendus partout à Gap.

Si l'Ubaye se vit comme un monde un peu clos, plus ouvert au Mexique qu'à l'Italie, on constate aussi que les pratiques des Ubayens, en particulier celles concernant leur cuisine, sont largement ignorés de leurs voisins proches et à fortiori lointains. En témoignent les réactions du public, lors de la projection du film "De la main à la pâte" : l'existence d'une tradition de "pâtes à la main" en Ubaye est largement méconnue et généralement attribuée à la proximité de l'Italie. De façon générale, les Hauts-Provençaux contemporains sont étonnés d'apprendre, par exemple, que les lasagnes sont le plat de Noël traditionnel de leur région.

En vallée Stura, la situation semble très différente. La France, au delà du col de Larche, n'est pas territoire inconnu. La vallée s'y prolonge en domaine provençal dont la frontière se situerait quelque part vers Salon et la Crau. Côté Alpes-Maritimes, les habitants considèrent comme familière la haute-Tinée. Un certain nombre de données historiques peuvent l'expliquer. Les mouvements des troupeaux ont, de longue date, conduit les bergers de la Stura vers les pâturages des Alpes puis vers la Crau où ils ont été embauchés par les grands éleveurs de cette région. Leur vie s'est ainsi déroulée dans un triangle formé par la vallée de la Stura, les pâturages de Briançon ou de l'Oisans, la plaine de Crau. La plupart ont fini leurs jours en Provence ce qui explique qu'aujourd'hui, il n'y a pas un habitant de la vallée qui n'ait un parent en Provence (de Toulon à la vallée du Rhône). A cela s'ajoute l'émigration saisonnière comme faucheurs, moissonneurs puis une émigration définitive vers l'Ubaye et au delà vers les villes et leurs usines. Vers la Tinée, aussi l'histoire est faite d'histoires de bergers et de contrebandiers puis d'émigration plus ou moins définitive vers la Côte. Tout ceci est très explicite dans les discours des informateurs qui insistent sur leur appartenance à un vaste ensemble provençal (renforcé encore par un discours politique régional qui insiste sur la spécificité des vallées occitanes dans le contexte piémontais). Ils l'illustrent bien par leur connaissance quasi générale du provençal et du français, leur réseau de parenté en France, pays qu'ils ont tous visité plusieurs fois. Lorsqu'ils allaient en Provence, les habitants de la vallée Stura disaient : "anen d'alai" ou "anen de l'autre caïre", on va de l'autre côté. On ne change pas de pays, on va un peu plus loin. Par contre, on disait : "on va à Turin", "on va en Italie", marquant ainsi la distance avec cet ailleurs dont on ne partage pas la culture. Aujourd'hui encore, si pour un Français, le Piémont commence au col de Larche, pour un habitant des vallées, le Piémont, c'est la plaine et les vallées n'en font pas partie.
Par contre, ils ignorent tout des pratiques concernant les pâtes en Ubaye. Pour tous, les pâtes côté français sont une hérésie (trop cuites, on les sert avec la viande). On ne mange donc jamais de pâtes quand on se rend en France.
De la même façon que peu de Français même voisins savent qu'il existe une tradition de pâtes en Ubaye, peu d'Italiens connaissent les pâtes des vallées occitanes. Pour eux, la région des pâtes reste l'Emilie-Romagne.

Au cours de l'enquête, nous avons souvent eu l'impression d'être des passeurs d'informations, révélant de part et d'autre de la frontière qu'il existait des pratiques et des savoir-faire très proches concernant les pâtes et dont les habitants de chaque vallée n'avaient aucune conscience.

En fait, la vallée Stura comme la vallée de l'Ubaye appartiennent de toute évidence à une même zone au regard de leurs pratiques culinaires (voir plus loin la cartographie) mais l'ignorent, de la même façon que leurs pratiques sont largement méconnues de leurs voisins et du grand public dans leur pays respectif. La vallée Stura ayant adopté vis-à-vis des pâtes le discours national (les pâtes en France sont immangeables), gommant alors une perception plus fine des pratiques culturelles de son voisin provençal.

7. LES CARTES : analyse et commentaires

7.1. LES CHOIX DE CARTOGRAPHIE

A partir des enquêtes effectuées, il était possible de réaliser différents types de cartes :

- des cartes dialectales,
- des cartes ethnographiques,
- des cartes réunissant les deux types de données.

Nous avons pris le parti de ne présenter ici que des cartes ethnographiques. Les cartes dialectales qui réunissent l'ensemble des éléments issus des enquêtes, figurent dans le rapport de Claude Martel qui en a fait une analyse détaillée et les a éclairées par une recherche sur l'étymologie des termes.
Pour les cartes ethnographiques, divers problèmes se posaient :

- les noms des pâtes : pour les données que nous avions réunies, nous pouvions fournir leur transcription phonétique, mais pas pour ce qui concerne les enquêtes antérieures (CETTAL) ou les noms relevés dans les diverses publications. Conscients des imperfections que cela comporte, nous avons cependant opté pour la forme normalisée des noms (*crouset*, "raviole", etc.) ou la graphie publiée (*ravyole ay pyatel*).

- les formes : elles sont représentées par des petits logo forcément simplificateurs lorsqu'il s'agit de mets comportant de nombreuses variantes mais suffisamment évocateurs pour qu'ils éclairent utilement la lecture des cartes.

- le nom + la forme : fallait-il cartographier les pâtes à partir du seul nom (mais les cartes dialectales le font déjà) et par exemple, pour la carte "gnocchi", ne pas tenir compte des synonymes ? Fallait-il cartographier à partir de la forme seule et, par exemple, éliminer de la carte *crouset* les formes "en losange", "en bâton", etc ?

En fait, c'est le croisement des deux critères, en prenant comme ensemble de référence les recettes relevées en Ubaye, qui nous a paru éclairer le mieux notre propos : faire apparaître d'éventuelles frontières et/ou continuum. Nous avons donc pris en compte les synonymes et les homonymes.

- l'échelle de restitution des données a également posé des questions. Dans la mesure où nos enquêtes ont porté sur l'Ubaye et la Stura, nous possédons de très nombreuses données sur ces deux vallées. Par contre, les informations provenant de la bibliographie ont été beaucoup plus lacunaires. Fallait-il donc sur cette zone restreinte cartographier les mets dans leurs plus fines variantes au risque de perdre de vue l'objet de notre propos ? Nous avons opté pour une échelle régionale qui puisse inclure tous les points d'enquête sur lesquels nous avions des données.
Notons qu' une autre carte à échelle plus large qui permettrait de restituer une image des pâtes domestiques dans tout le sud-est de la France, la péninsule italienne et l'Europe centrale, serait certainement très intéressante. Mais pour l'heure, nous ne possédons pas les éléments permettant de la réaliser.
Pour les questions d'échelle, nous renvoyons bien entendu à l'article de Thomas Schippers, "Dessine-moi une frontière culturelle" qui pose ces problèmes d'échelle de cartographie.

La confrontation des cartes ethnographiques et des cartes dialectales, en mettant clairement en évidence la relation entre terme dialectal et pratique, permet de confirmer ou d'infirmer des faits ou des tendances. Par exemple, le terme *lasagnou* (rouleau), répandu dans la zone où on fait effectivement des pâtes, disparaît au profit du mot français rouleau, là où la pratique n'existe pas. Il est donc important de considérer les deux types de cartes (ethnographiques/dialectales) comme complémentaires.

7.2. CARTOGRAPHIER LES "PATES A LA MAIN"

Les quatre cartes suivantes ("ravioles", *crousets*, lasagnes, gnocchi) présentent chacune la distribution d'un type de pâte en faisant bien apparaître à chaque fois, suivant les localités, le nom et la forme ou la technique de façonnage correspondannte. Une cinquième carte donne la répartition géographique des points d'enquête qui sont représentés par des numéros. Un répertoire indique la localité correspondant à chaque numéro. Lorsque ces points d'enquête sont les mêmes que ceux de l'Atlas Linguistique et Ethnographique de la Provence, nous indiquons entre parenthèses la numérotation correspondante.

Les "ravioles"

La cartographie tient compte de toutes les pâtes farcies, cuites à l'eau, et de toutes les pâtes se dénommant du terme "ravioles" et ses dérivés. On a donc cartographié *agnolòt* ou *tourtoun* (pâtes farcies cuites à l'eau, en vallée Stura) mais pas "rissoles" (Saint-Paul sur Ubaye), *boursòtou* (Roya) ou "tourtons" (Champsaur), pâtes cuites dans la grande friture.

Sous le terme "ravioles" se cachent différentes préparations qu'on peut classer en deux grands groupes :

- pâtes farcies (avec différentes découpes),
- pâtes du type "gnocchi" ou quenelle, non farcies.

La carte fait très nettement apparaître une césure qui part du nord de Serre-Ponçon, longe l'Ubaye au nord et divise les vallées italiennes entre Stura et Maira. Tout le sud est la zone des pâtes farcies, tout le nord regroupe les pâtes du type "quenelles".

Les *crousets*

Les variantes quant aux formes sont nombreuses. Les trois formes principales sont :

- rond avec des plis à l'intérieur,
- losange ou carré sur le modèle des lasagnes,
- pâte roulée en forme de fuseau, cylindre, etc.

L'intérêt de cartographier ces formes est de faire très nettement apparaître trois grandes zones :

- la Haute-Provence non alpine où le *crouset* est synonyme de lasagne,
- le Dauphiné et les vallées occitanes italiennes plus septentrionales (Maira, Varaita) où il s'agit de petits boudins de pâte plus ou moins amincis,

- la zone alpine sud-est comprenant la vallée de l'Ubaye, le Haut-Verdon, la Tinée, la Roya, la vallée de la Stura où le *crouset* est une pâte ronde, creuse et plissée.

Les lasagnes

L'aire d'extension du terme est très large puisqu'il désigne une préparation culinaire très diffusée (y compris industriellement) en France et en Italie.
Pour la zone qui nous concerne, deux variantes principales semblent apparaître:

- la découpe avec un outil en carré, losange, rectangle plus ou moins allongé,
- la découpe à la main : lasagnes "déchirées", "émiettées", qu'on peut supposer être une façon de faire plus archaïque (?).

Les lasagnes posent le problème de cartographier un mets qui offre peu de variantes dans le nom et la forme et dont l'aire de diffusion dépasse très largement la zone d'enquête. On pourrait en dire autant des "taillerins" qui, sur toute la région et sous le même nom, présentent une grande similarité de formes. Ceci serait encore renforcé si on complétait une carte des "taillerins" par une cartographie des nouilles (France) ou des tagliatelle (Italie).

Les gnocchi

Si on considère les gnocchi comme une préparation à base de farine et de pomme de terre, découpée en petits cubes modelés ou non à la fourchette, à a râpe à fromage, avec le pouce, etc., on doit donc cartogaphier ce qui a :

- même composition,
- ou même forme.
- ou même nom,

et on se trouve confrontés à un ensemble de recettes dont les variantes sont multiples, peu fixées, très difficiles à définir et donc à cartographier. On va donc retrouver ici les "ravioles" du Dauphiné et du Piémont dont la forme et la composition sont très proches des gnocchi. Mais les *pompillous*, définis dans l'enquête comme "des petits grains", doivent-ils y figurer ? Doit-on éliminer de la carte les "longettes" de pomme de terre ? etc.
La carte des gnocchi illustre parfaitement les difficultés à cartographier une recette et ses variantes, que nous avons déjà évoquées plus haut. Et comme pour les lasagnes et les "taillerins", l'aire d'extension du terme est beaucoup plus large que ce que représente notre carte : tout le sud-est, du Rhône à Nice au moins, connaît les gnocchi de pomme de terre (apport des émigrés piémontais).

Malgré les difficultés et les problèmes soulevés par un travail de type cartographique concernant les pâtes, il apparaît cependant très nettement qu'on se trouve en présence d'une zone où se côtoient des pratiques différentes. La lecture simultanée des différentes cartes et la prise en compte des divers éléments de l'enquête nous conduisent à considérer trois zones principales (et il faudra confronter cette analyse aux données de la dialectologie) :

- une zone "dauphinoise" à laquelle se rattachent le Queyras et les vallées italiennes adjacentes, Maira et Varaita,
- une zone haut-provençale non alpine à l'ouest,
- une zone alpine provençale autour de l'Ubaye-Stura (et les similitudes entre ces deux vallées sont frappantes) à laquelle se rattachent le Haut-Verdon, la Haute-Tinée, la Haute-Vésubie, le Haut-Var (mais nous avons peu d'informations sur ces deux dernières vallées) et la Roya.

Pour comprendre ces regroupements, doit-on faire appel à l'histoire la plus ancienne ? L'Ubaye et la Stura ont longtemps fait partie de la même entité (jusqu'en 1713). Doit-on raisonner en terme de diffusion des pratiques (de l'Italie vers la France) ? Faut-il croiser les données bio-climatiques, géographiques, économiques, culturales, sociales, etc. ?

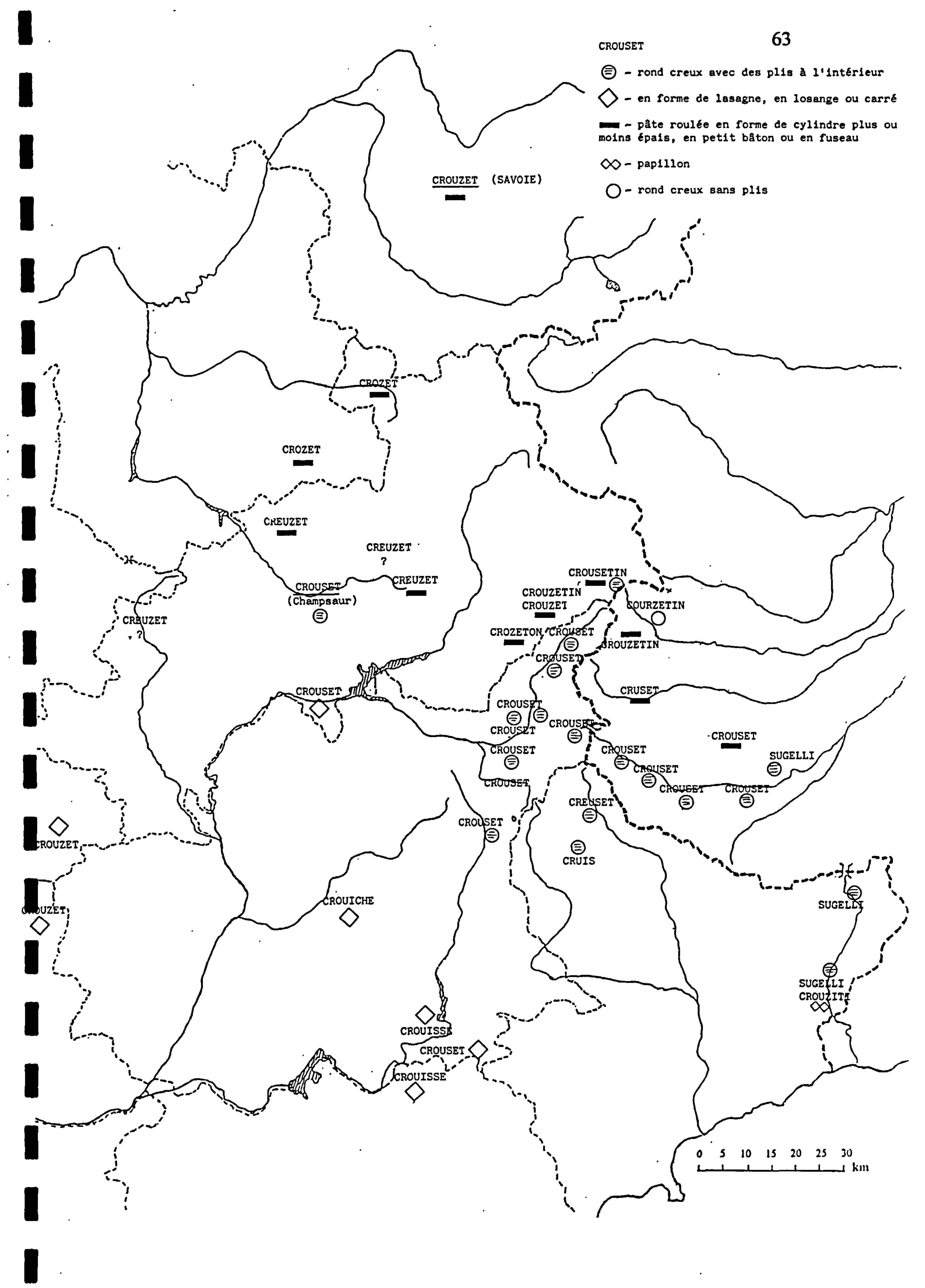
Ce qui semble remarquable c'est que l'Ubaye et la Stura, au delà des frontières politiques, fonctionnent comme une zone de transition, une ligne de partage entre des styles culinaires : au nord, farine et pomme de terre mêlées, assaisonnées de laitages et peu de diversification des formes et des goûts. Au sud, farine utilisée pour modeler de nombreuses formes de pâtes, ajout de légumes verts, sauces végétales.
D'autres enquêtes sur la cuisine semblent conforter cette hypothèse. Mais plus que de frontière, il faut sans doute parler de continuum et de zones charnières. Il serait intéressant d'affiner encore cette analyse en explicitant d'avantage où s'arrêtent ces pratiques et comment elles se modifient d'est en ouest. Par exemple, côté italien, il serait bon de voir ce qui se passe dans les basses vallées, au contact avec la plaine piémontaise et, au delà, les points de rencontre avec d'autres zones à pâtes (Lombardie, Emilie-Romagne, etc.).

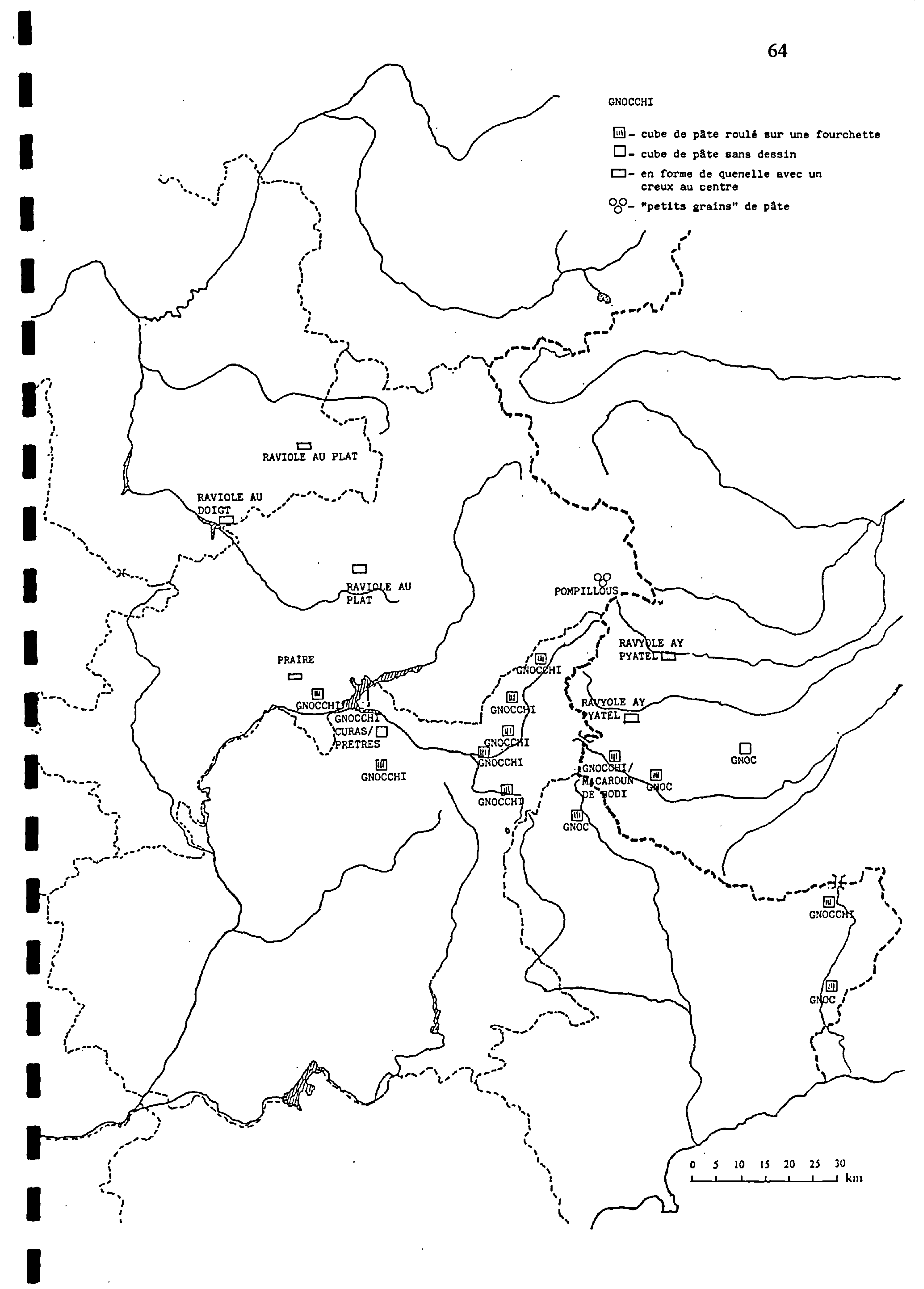
D'autre part, face au constat de l'ignorance générale des pratiques objectives des voisins (pour l'ensemble de la zone), face à l'intégration des représentations nationales de l'Italien mangeur de spaghetti (côté français), du Français mangeur de pâtes trop cuites et de pâtes mélangées à la viande (côté italien), on souhaiterait pouvoir affiner et compléter ce travail en l'articulant avec une enquête sur les frontières subjectives, telles qu'elles peuvent apparaître à travers les critères de différenciation retenus par les populations concernées sur l'ensemble de la zone. On pourrait confronter, par exemple, la

Stura aux vallées voisines (Maira, Gesso, Ubaye), l'Ubaye au Queyra, Haut-Verdon, Tinée, etc.

Le problème du choix d'une échelle de cartographie mériterait qu'on prolonge la réflexion amorcée. L'adoption d'une échelle plus large pourrait, par exemple, permettre d'aborder avec plus de pertinence le domaine des représentations. On constate que ce sont des catégories plus larges que celles des pâtes qui ont servi de marqueurs identitaires : les surnoms renvoient aux mangeurs de bouillies, de polenta, de spaghetti, etc.
Il nous semble important d'approfondir la question de la perception de la frontière sur une zone qui dépasse celle de l'Ubaye et de mettre en évidence comment s'articulent ces représentations liées à la cuisine avec d'autres marqueurs pour dessiner des frontières subjectives. La frontière est-elle aussi une frontière linguistique (et on pense au discours sur la provençalité des hautes vallées piémontaises), historique, économique, technique, religieuse, etc.?

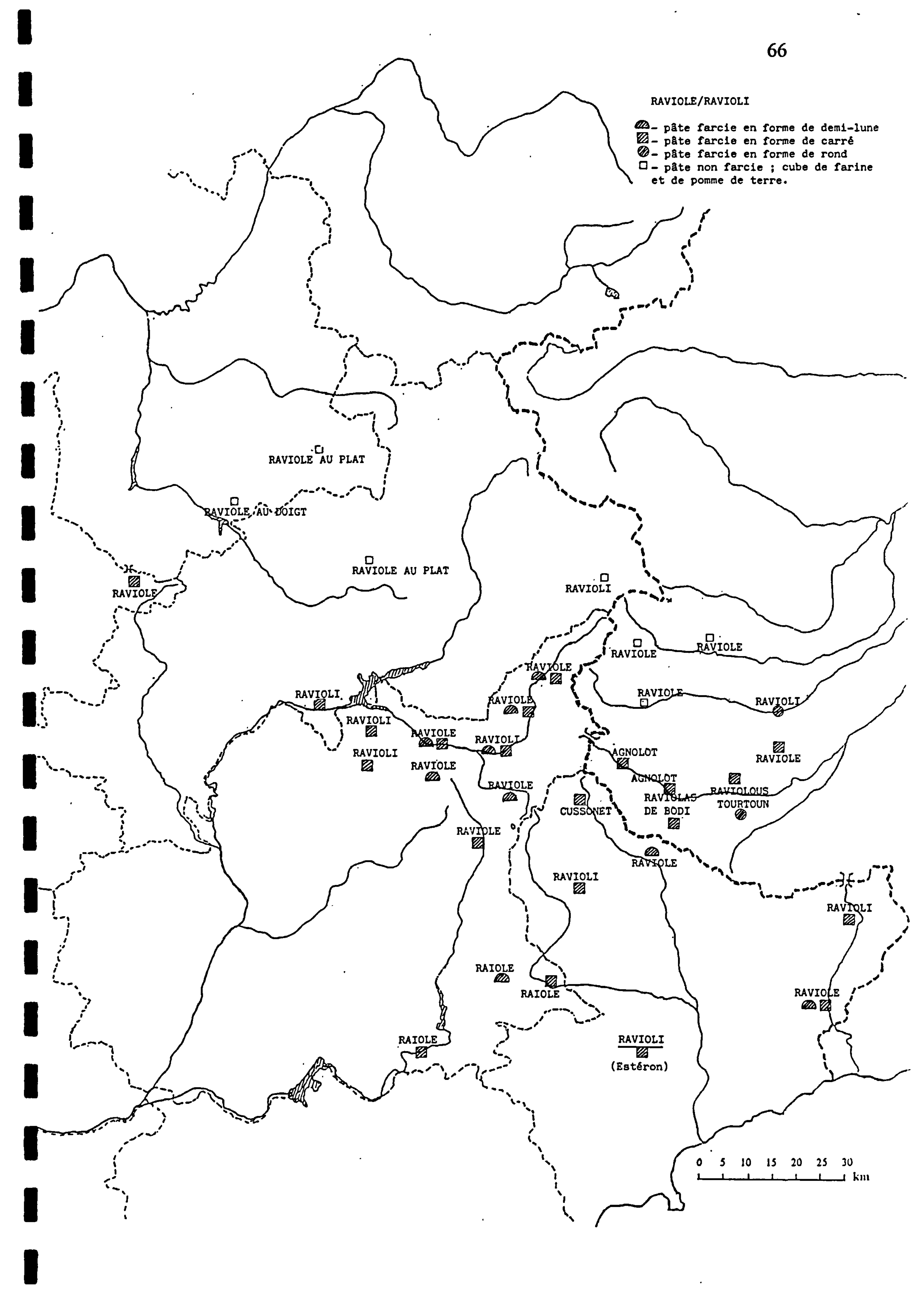
En fait, la cartographie se présente surtout comme base de réflexion et outil pour formuler des questions et des hypothèses qui appellent de nouvelles recherches.


CROUSET
- rond creux avec des plis à l'intérieur
- en forme de lasagne, en losange ou carré
- pâte roulée en forme de cylindre plus ou moins épais, en petit bâton ou en fuseau
- papillon
- rond creux sans plis
CROUZET (SAVOIE)
CROZET
CROZET
CREUZET
CREUZET
?
CREUZET
CROUSET
(Champsaur)
CREUZET
?
CROUSET
CROUSETIN
CROUZETIN
CROUZET
COURZETIN
CROZETON
CROUSET
CROUZETIN
CROUSET
CRUSET
CROUSET
CROUSET
CROUSET
CROUSET
CROUSET
SUGELLI
CROUSET
CROUSET
CROUSET
CROUSET
CREUSET
CROUSET
CRUIS
CROUZET
CROUZET
CROUICHE
SUGELLI
SUGELLI
CROUZITA
CROUISSE
CROUSET
CROUISSE
0 5 10 15 20 25 30
km



GNOCCHI
- cube de pâte roulé sur une fourchette
- cube de pâte sans dessin
- en forme de quenelle avec un creux au centre
- "petits grains" de pâte
RAVIOLE AU PLAT
RAVIOLE AU DOIGT
RAVIOLE AU PLAT
POMPILLOUS
PRAIRE
RAVYOLE AY PYATEL
GNOCCHI
RAVYOLE AY PYATEL
GNOCCHI
GNOCCHI
GNOCCHI CURAS/ PRETRES
GNOCCHI
GNOCCHI
GNOC
GNOCCHI
GNOCCHI/ MACAROUN DE BODI
GNOC
GNOCCHI
GNOC
GNOCCHI
GNOC
0 5 10 15 20 25 30 km

LASAGNE
- en forme de carré, rectangle ou losange
- nouilles larges, forme allongée
- émiettée, déchirée à la main
LOZANS
LOZANS
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNO
(Champsaur)
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LOSAN
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNE
LASAGNAS
LASAGNE
LAUSAGNE
LOUOVAN
LAUVAN
0 5 10 15 20 25 30 km


RAVIOLE/RAVIOLI
- pâte farcie en forme de demi-lune
- pâte farcie en forme de carré
- pâte farcie en forme de rond
- pâte non farcie ; cube de farine et de pomme de terre.
RAVIOLE AU PLAT
RAVIOLE AU DOIGT
RAVIOLE AU PLAT
RAVIOLE
RAVIOLI
RAVIOLE
RAVIOLE
RAVIOLE
RAVIOLI
RAVIOLE
RAVIOLE
RAVIOLI
RAVIOLI
RAVIOLE
RAVIOLI
RAVIOLI
RAVIOLE
AGNOLOT
RAVIOLE
AGNOLOT
RAVIOLE
RAVIOLAS DE BODI
RAVIOLOUS TOURTOUN
CUSSONET
RAVIOLE
RAVIOLE
RAVIOLI
RAVIOLI
RAIOLE
RAIOLE
RAVIOLE
RAIOLE
RAVIOLI
(Estéron)
0 5 10 15 20 25 30 km

POINTS D'ENQUÊTE

0 5 10 15 20 25 30 km

NOMS DES POINTS D'ENQUETE

1- La Grave
2- Villard d'Arène
3- Saint-Christophe en Oisans
4- Corps
5- Saint-Firmin en Valgaudemar (24)
6- Champoléon
7- Château-Queyras
8- Lus-La-Croix-Haute
9- Montbrand
10- Orcières (30)
11- Prapic
12- Saint-Véran (27)
13- Ceillac (31)
14- Vars
15- Chianale
16- Maurin (37)
17- Bellino
18- Sampeyre
19- La Bâtie-Neuve
20- Prunières
21- Saint-Paul-sur-Ubaye
22- Elva
23- Espinasse
24- Tournoux
25- Dronero
26- Bréziers (50)
27- La Bréole
28- Le Lauzet (49)
29- Les Thuiles
30- Faucon
31- Jausiers
32- Larche (48)
33- Castelmagno
34- Montclar
35- Méolans
36- Barcelonnette (53)
37- Bersezio
38- Sancto-Lucio
39- Seyne-les-Alpes (55)
40- Uvernet
41- Pietraporzio
42- Sambuco
43- Fours
44- Vinadio
45- Aisone
46- Saint-Geniès (63)
47- Saint-Etienne de Tinée
48- Bagni-di-Vinadio
49- Allos (60)
50- Bouchanières
51- Isola (65)
52- Digne
53- Saint-Martin-Vésubie
54- Tende
55- Saint-Christol
56- Le Poil
57- Annot (93)
58- Entrevaux (97)
59- Breil-sur-Roya (96)
60- Castellane (107)
61- Taloire
62- Le Bourguet

Entre ( ) : les numéros correspondant aux numérotations des points d'enquête de l'Atlas linguistique et ethnographique de la Provence

8. ANNEXES

POEMES A LA GLOIRE DES PATES

LE POEME DES RAYOLES

Dieu des gourmets, toi dont souvent
J'éprouvais l'heureuse influence,
Fais que je puisse dignement
Chanter les mets par excellence !
Que mes accents soient purs et pleins !
Que sublimes soient mes paroles !
Répands le sel à pleines mains
Sur des couplets pour les Rayoles.

De l'âge d'or heureux produit
Et la gloire de la Provence,
La Rayole est le plus beau fruit
Du plus beau climat de la France.
L'ambroisie est le mets des dieux,
De ce mets, Jupiter, tu raffoles ;
Ah ! qu'il serait fade à tes yeux
Si tu connaissais les Rayoles !

De l'inventeur de ce ragoût
Que la science était profonde !
Ce mets, lui seul, tient lieu de tout.
Censeurs superbes, qu'on réponde !
Quand les cuisines de grand ton
N'ont pas trop de cent casseroles,
Que me faut-il ? Un seul chaudron
Où nage un millier de Rayoles !

Pour les vieillards, pour les enfants,
C'est bien le mets par excellence,
Car pour manger, il faut des dents ;
Tout prouve ici ce que j'avance :
Il faut des dents pour les gâteaux,
Il en faut pour les croquignolles,
Pour les truffes même il en faut ;
Il n'en faut pas pour les Rayoles !

Convenez-en : dans ce ragoût
Saveur et parfum tout abonde.
Froids raisonneurs qui fondez tout
Par un mot que je vous confonde.
Si boire est le plus grand plaisir
Sera-ce un plat de poires molles
Qui m'en donnera le désir ?
Non, mais un bon plat de Rayoles !

A peine eut-il cédé ses droits
Pour un ou deux plats de lentilles
Qu'Esaü s'en mordit les doigts,
Il n'eut plus que la dot de ses filles,
Jacob devint un matador.
Eh bien ! malgré ses goûts frivoles
Son frère eut fait un marché d'or
S'il eut traité pour des Rayoles !

Dans les oeuvres du Créateur
Quelle admirable prévoyance,
Raison, sagesse, profondeur
Confondent l'humaine science,
Pourquoi le fils de l'Eternel
Sur la foi de saintes paroles
Naquit-il le jour de Noèl ?
Noèl est le jour des Rayoles.

Quel auteur a dit qu'un Romain
Narguait muni d'un plat de fèves
L'envoyé d'un peuple voisin ?
Mon pauvre historien, tu rêves !
Apprends donc, Maître Olibrius,
Petit conteur d'histoires folles,
Apprend que le grand Acrisius
Ne dînait qu'avec des Rayoles.

Jadis aux noces de Thémis
On vit Centaures et Lapithes,
Gourmets géants, longtemps amis,
Se battre à grands coups de marmites ;
De leurs fiers et sanglants débats
Les causes n'étaient point frivoles.
Frémissez ! mais ne blâmez pas :
Ils se battaient pour des Rayoles.

On parle depuis bien longtemps
De panacée universelle,
Mais pour la trouver, nos savants
En vain se creusent la cervelle ;
Non, ce remède souverain
Ne peut sortir de leurs écoles !
Pourquoi tromper le genre humain
Et ne pas nommer les Rayoles ?

Si je souffre, ou bien qu'au chagrin
Parfois mon âme soit livrée,
Ma guérison est assurée.
Peines d'esprit, douleurs du corps
Ne sont plus que des maux frivoles,
Faut-il ressusciter les morts
Rien n'est impossible aux Rayoles !

A nos dames qui font si bien
Les honneurs d'une bonne table,
Dieu juste ne refuse rien.
A tous leurs voeux soit favorable !
Mais si l'équité, la raison,
Jusqu'à toi portent mes paroles,
Protège surtout la maison
Où l'on fait le mieux les Rayoles !

Vous trouverez plus d'un défaut
Dans ma petite chansonnette,
Vous pouvez le dire tout haut,
Entre nous liberté parfaite ;
Si vous prétendiez néanmoins,
Choqués de quelques hyperboles,
Me fermer la bouche, oh ! du moins !
Que ce soit avec des Rayoles !

Honoré BLANC, mort à Paris en 1836
(extrait de Le Fugeret, mon village. Nice, Ed. Le Sourgentin)

LES RAYOLES

Avec de la fleur de farine,
Eau, beurre, oeufs, quelques grains de sel,
Faites une pâte très fine ;
Etendez, c'est l'essentiel,
Découpez beaucoup de rondelles,
Prenez un verre pour compas,
Et pour bien garnir ces parcelles,
Ecoutez... et ne riez pas...

Ecrasez un peu de citrouille,
Hachez les épinards blanchis,
Garnissez : que votre doigt mouille
La pâte autour de ce hachis.
Pliez d'un coup de main habile,
Joignez les bords en les pressant ;
Dans l'eau qui bout, mettez, agile,
Cuire un instant chaque croissant.

Pilez des noix. Râpez ensuite
Du bon fromage à votre choix.
Sur un plat, superposez vite
Un lit de pâte, un lit de noix,
Un lit de fromage et de beurre.
Voilà le chef d'oeuvre requis.
Couvrez et laissez un quart d'heure
Près du feu. Goûtez : c'est exquis...

(extrait de G. Domenge, La cuisine du Var, Centre culturel de Draguignan)

LES RAVIOLES

Les ravioles sont, par excellence, le plat régional
Si elles se font beaucoup plus grosses à Lus,
Elles n'en demeurent pas moins un régal
Et de l'amitié, si des hôtes à dîner, vous avez retenus.

Imaginez de beaux chaussons
Fourrés aux pommes de terre
Assaisonnés, cuites dans du gras bouillon,
Dans les assiettes, recouvertes de gruyère.

Elles se font aussi aux herbes assaisonnées
Ou rôties à la poêle, avec pommes ou pruneaux
C'est à la salle polyvalente que sont dégustées
Chaque année, celles de patates, un mets toujours nouveau.

Pour la tonte des moutons, jusqu'à l'après-guerre
Chaque éleveur, des bénévoles rassemblait
Car, c'est à la main, que l'on tondait naguère
Et il fallait des gens très expérimentés.

C'est sans discontinuer que la tonte se faisait
De temps en temps, canon et ravioles rôties
Par les femmes apportés circulaient ;
Au repas, l'on mangeait les ravioles bouillies.

Elle allait bon train, au repas, la conversation en patois.
Le gros rouge, chef d'oeuvre du mal parler
Alimentait des propos plutôt grivois
Pendant que se prolongeait le dîner

Ces manifestations se poursuivaient
Chez tous ceux qui engraissaient des moutons
A chaque fois, les ravioles revenaient
C'était le plat du jour dans chaque maison.

Mars Bourget, le 1er mars 1989.
(extrait de Gilbert Philip, Les Pastoralles, Ma vie au Mas Bourget, Impr. La Ruche, Veynes, 1992)

DOCUMENTS PRODUITS PAR LA RECHERCHE

La recherche s'appuie pour l'essentiel sur les entretiens réalisés auprès d'une cinquantaine d'informateurs. Les copies des enregistrements sur cassettes audio sont conservées dans la sonothèque de Salagon. Tous ces enregistrements ont été entièrement décryptés et analysés et ont donné lieu à la constitution d'une base de donnée informatisée.
Environ 300 photographies ont pu être prises, essentiellement sur la chaîne opératoire de fabrication des pâtes. Les duplicata sont conservées dans la diapothèque de Salagon.
Enfin, un film vidéo de 20 minutes : **"De la main à la pâte, pâtes à la main en Ubaye"** a été réalisé avec l'aide technique de l'association Vidéosol (sur support BETACAM). Ce film a pu être projeté en cours d'enquête à Barcelonnette (au cours de l'assemblée générale de l'association Sabença de la Valeia) en présence des différents informateurs qui y ont participé et à Vinadio (Valle Stura), lors de la foire aux ovins, devant un public composé essentiellement d'habitants de la vallée. Il a également été présenté dans un certain nombre de villages des Alpes de Haute-Provence et du Vaucluse.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont permis de réaliser ce travail : les informateurs de la vallée de l'Ubaye et de la vallée Stura tout d'abord qui nous ont toujours reçu avec beaucoup d'amabilité et n'ont jamais hésité à mettre la main à la pâte pour mieux éclairer leur propos. Nos remerciements vont en particulier à Stefano Martini, animateur du Centro culturale Valle Stura, à Sambuco, dont le dévouement, la passion et la gentillesse nous ont ouvert bien des portes dans sa vallée ; à Marie-Reine Hugues-Martel dont les enquêtes nous ont permis d'éclairer utilement notre travail et à Betty Imbert qui ont été de précieuses intermédiaires dans la vallée de l'Ubaye.

ELEMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages généraux

BALFET (Hélène), PELRAS (Christian), 1983.- Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine, in Techniques et Culture, n°1, pp. 35-47

CAMPORESI (Piero), 1993.- La terre et la lune : alimentation, folklore, société. Paris, Aubier.

CRESSWELL (Robert), 1983.- Transfert de techniques et chaînes opératoires, in Techniques et Culture, n°2, p.146.

FLANDIN (Jean-Louis), 1989.- Les pâtes dans la cuisine provençale, in Médiévales, n° 16-17, Saint-Denis, P.U.V., pp. 63-75.

FRANCE (Claudine de), 1982.- Cinéma et anthropologie, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.

KISBAN (Eszter), 1993.- Early Modern Hungary and the Adoption of Italian Noodles in South Middle Europe, in Ethnologia Europae, 23 : 1, pp. 41-54.

LEMONIER (P.), 1983.- L'étude des systèmes techniques : une urgence en technologie culturelle, in Techniques et Culture n°1, pp. 15-17.

LEROI-GOURHAN (André), 1971.- L'homme et la matière, Paris, Albin Michel.

LEROI-GOURHAN (André), 1973.- Milieu et techniques, Paris, Albin Michel.

MIRANDA (S.), BUSTA (J. M.), 1986.-L'art des bases de données : les bases de données relationnelles, Editions Eyrolles, Paris.

MONTANARI (Massimo)., 1989.- Note sur l'histoire des pâtes en Italie, in Médiévales, n° 16-17, Saint-Denis, P.U.V., pp. 61-64.

MOREJON (J.),1992.- Principes et conception d'une base de données relationnelle, Les éditions d'organisation, Paris.

Plantes, mets et mots. Dialogues avec André-Georges Haudricourt, in Médiévales, n°16-17, Saint-Denis, P.U.V., 1989, 251 p.

REDON (Odile) et LAURIOUX (Bruno), 1989.- La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire ? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age, in Médiévales, n°16-17, Saint-Denis, P.U.V., pp. 51-60.

SABBAN (Françoise), 1990.- De la main à la pâte. Réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (IIIe siècle av. J.C. - VIe siècle ap. J.C.), in L'Homme, janv.-mars, n°113 : 102-137.

SCHIPPERS (Thomas), 1993.- "Dessine-moi une frontière culturelle", ou des difficultés d'établir des frontières culturelles dans les Alpes du Sud (à paraître).

TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne), 1987.- Histoire naturelle et morale de la nourriture. Paris, Bordas (Cultures).

Ouvrages régionaux

ALBERT (abbé), 1783.- Histoire, géographie naturelle, ecclésiastique et civile du diocèse d'Embrun, T. 1er,S.I.n.

ARNAUD (François) et MORIN (G.), 1920.- Le langage de la vallée de Barcelonnette. Paris, Champion, 322 p.

BARRAU (Jacques), 1987.- Eloge sociographique de la soupe, in De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Paris, EHESS : 437-446.

BOUVEROT (Anita), 1981.- Le Gros Souper. Marseille, Jeanne Laffitte.

BOUVIER (Jean-Claude), 1980.- La mémoire partagée. grenoble, Le Monde Alpin et Rhodanien, 3/4.

CETTAL (Centre d'études des techniques traditionnelles alimentaires), 1986.- Technologie des pâtes alimentaires. Inventaire des ressources régionales. Château-Arnoux.

CETTAL (Centre d'Etudes des Techniques traditionnelles alimentaires), 1989.- Inventaire du patrimoine culinaire des Alpes du sud, rapport final dactylo., Ministère de la Culture, Conseil régional PACA, DATAR.

CHARPENEL (Emile), 1978.- Miscellanées ubayennes. Romans, Ed. Deval.

COLLIER (Raymond), 1977.- La vie en Haute-Provence de 1600 à 1850. Digne, Société scientifique et littéraire des Alpes de Haute-Provence.

COTTE (Albert), 1991.- La Vie de ceux d'avant. Mane, Alpes de Lumière n° 105-106.

DURET (Evelyne), 1981.- Fêtes de Haute-Provence. Marseille, Jeanne Laffitte.

ESCALLIER (Emile), 1977.- La Table de l'alpin. Gap, Comité dép. du Tourisme des Hautes-Alpes.

HONNORAT, 1846.- Dictionnaire provençal-français, Digne.

JOISTEN (Charles), 1956.- Notes pour servir d'amorce à une nouvelle enquête folklorique dans les Basses-Alpes. Digne, Bulletin de la Société scientifique et littéraire des Basses-Alpes, n°205 : 5-18.

MISTRAL (Frédéric), 1968 .- Trésor du Félibrige, Pierre Rollet

MUSSET (Danielle), 1983.- Plantes alimentaires de la vallée de la Roya, rapport de fin d'études, Mission du patrimoine ethnologique, Ministère de la Culture, Nice.

RAYBAUT (Paul), 1993.- Alpes-Maritimes. Paris, Christine Bonneton.

Recettes de cuisine breilloises, 1990.- Breil, Société breilloise.

TOPALOV (Anne-Marie), 1985. La vie des Bas-alpins à travers leur cuisine. Aix-en-Provence, Edisud.

VAN GENNEP (Arnold), 1991.- Les Hautes-Alpes traditionnelles, t.I. Grenoble, Curandera.

VAN GENNEP (Arnold), 1990.- Le Dauphiné traditionnel, t.I. Grenoble, Curandera.

Vieilles recettes culinaires de la vallée de l'Ubaye, (s.d.).- Algue, n°2. Gap.

VILLENEUVE-BARGEMONT (Cte de), 1815 et 1980.- Voyage dans la vallée de Barcelonnette. Agen et Laffitte reprints.

VOLLAIRE (J.). La cuisine des hauts-pays du Dauphiné et de la Provence. Histoire et recettes. Ed. Vollaire

Vallées piémontaises.

BASTERIS (F.) et GARNERONE (B.), 1986.- Mac de pan. L'alimentazione povera nelle valli occitane cuneesi. Cuneo : Centro occitano di cultura.

Bén minjà, bén bégù. Alimentazione tradizionale a Chianale. A cura del comitato per San Lorenzo (traduction dactylo.)

MILANO (Euclide), 1970.- Dalla culla alla bara. Usi battesimali, nuziali, funerei nella provincia di Cuneo. Borgo San Dalmazzo, Istituto grafico Bertello, (reprint).

REVELLI (Nuto), 1980.- Le Monde des vaincus. Paris, Maspero.

REVELLI (Nuto), 1985.- L'Anello forte. La donna : storie de vita contadina. Torino, Einaudi.